

Barchette Di Acciughe

Tritate finemente uno spicchio d'aglio e una cipolla e fateli appassire in un tegamino con un po' d'olio. Aggiungete due cucchiaini di salsa di pomodoro, cuocete per qualche minuto, spegnete. Unite due cucchiaini di capperi e sei acciughe tritati. Riempite le barchette con questo ripieno e decoratele con le olive nere tagliate in quattro

Ingredienti

Salsa Di Pomodoro
Capperi
Acciughe
Aglio
Cipolla
Olive Nere Snocciolate
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 25 minuti.