

SCORZONERA ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di scorzonera
- 120 g di acciughe sotto sale
- 1 limone
- capperi
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 1 cucchiaio aceto di vino
- sale

Mondate e lessate la scorzonera in acqua salata e succo di limone per mezz'ora.

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio e scioglietevi le acciughe dissalate e diliscate, quindi unite i capperi tritati e un cucchiaio d'aceto.

Lasciate evaporare e ritirate dal fuoco.

Sgocciolate la scorzonera, tagliatela a pezzetti, sistemati nel piatto da portata, irrorateli con la salsa alle acciughe e cospargeteli di prezzemolo tritato.

Servite.