

ACCIUGHE IN SAOR

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di acciughe fresche
- 25 cl di olio per friggere
- 2 cipolle grandi affettate sottili
- alcuni cucchiaini di farina
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 bicchieri di aceto di vino bianco
- 50 g di pinoli
- 40 g di uvetta sultanina

Pulite con cura le acciughe.

Liberatele della testa e della lisca centrale, lavatele e asciugatele delicatamente; passatele nella farina e fatele friggere in una padella di ferro nell'olio bollente.

Quando saranno dorate da ambo le parti, toglietele con la paletta e deponetele sulla carta assorbente, perché perdano l'eccesso di unto.

In un altro tegame versate intanto 4 cucchiaini di olio e fatevi soffriggere, dolcemente, le cipolle affettate sottili sino a quando saranno ben imbiondite (ma non comincino a scurirsi), bagnatele con 2 bicchieri scarsi di aceto di vino bianco e lasciatele sobbollire per 3 minuti.

Adagiate allora, a strati, dentro una terrina di ceramica o di vetro le acciughe fritte; distribuite sopra ogni strato un po' di cipolle, di pinoli e di uvetta sultanina (fatta in precedenza rinvenire in acqua tiepida e poi ben strizzata) e spruzzate con un po' di aceto caldo.

Versate infine sui pesci il rimanente aceto, in modo che possano risultare ben coperti dal sugo aromatico.