

ALICI AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 acciughe freschissime abbastanza grandi
- aglio
- semi di finocchio
- olio d'oliva extra-vergine delicato
- sale marino integrale

Lavare e diliscare le acciughe; metterle a scolare.

Intanto in abbondante olio far imbiondire dolcemente l'aglio; unirvi le acciughe e far rosolare unendo semi di finocchio pestati (perché sprigionino più aroma).

Salare e cuocere a fuoco dolce rivoltando una volta le acciughe.

Servire con polenta o pane abbrustolito.