
ALICI AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- olio d'oliva extra-vergine
- origano
- aglio
- 1 pizzico di sale

In una padella fate bollire con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino la carota, il sedano, la cipolla e un pizzico di sale. Al primo bollore immergete per mezzo minuto le acciughe senza lisca, toglietele e fatele scolare bene. A parte preparate una salsa con olio d'oliva extra-vergine, sale, origano e aglio tagliato a fette. Servite le acciughe possibilmente tiepide.