

BAGNUN DI ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe
- olio d'oliva
- 5 pomodori polposi
- cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pane tostato
- prezzemolo
- sale
- pepe
- origano

Imbiondire in una casseruola di coccio nell'olio, aglio e cipolla tritati.

Spellare i pomodori, farli a pezzetti ed unirli all'intingolo.

Aggiungere sale, pepe e cuocere per 10 minuti, unendo parte del vino.

Disporre a strati le acciughe, bagnarle con il vino rimasto, aggiustare di sale e pepe, mescolare, unire il prezzemolo e cuocere per altri 10 minuti.

Servire in ciotole singole con il pane tostato.