

ACCIUGHE ACETO E OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di acciughe salate
- aceto di mele
- olio d'oliva extra-vergine

Diliscare le acciughe lavandole bene sotto l'acqua perché perdano tutto il sale che le avvolge. Disporle ordinatamente in una ciotola e coprirle con l'aceto facendole marinare per 2 ore. Scolare completamente l'aceto e coprire le acciughe con l'olio. Far riposare per circa un'ora e servire con pane casereccio e riccioli di burro.