

ALICI MARINATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di acciughe
- 50 g di cipolle
- 150 g di finocchio
- 50 cl di vino bianco secco
- 50 cl di acqua
- sale
- 5 cl di aceto di vino bianco
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 1 foglia di alloro
- 1/2 cucchiaino di pepe in grani
- 5 bacche di ginepro
- rametti di prezzemolo e di timo
- 2 spicchi di aglio

Pulite le acciughe, privatele delle spine e lavatele con cura sotto l'acqua corrente, infine sistematele in una pirofila dai bordi alti.

Mondate la cipolla e il finocchio e tritateli finemente.

Mescolate in una casseruola l'acqua, il vino, il sale necessario, le verdure tritate, l'aceto, l'olio, l'alloro, il pepe in grani, il ginepro, il timo, il prezzemolo e l'aglio, portate il tutto a ebollizione e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando gli ortaggi sono teneri.

A questo punto togliete il brodo dal fuoco e versatelo ancora bollente sui pesci.

Lasciate raffreddare, poi fate marinare le acciughe in frigorifero per 12 ore prima di servire.