

ACCIUGHE ALLA POVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe
- 30 cl di aceto di vino non troppo acido
- sale
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla rossa

Fatevi pulire dal vostro pescivendolo le acciughe (alcuni tolgono solo la testa e le interiora, altri addirittura la spina e le sfilettano perfettamente).

Sciogliete un po' di sale nell'aceto, e versatelo in una terrina dove avrete precedentemente sistemato i filetti d'acciughe. Lasciare al fresco per 3 o 4 ore, in modo che l'aceto cuocia il pesce.

Togliere le acciughe dall'aceto, e sistemare a strati in un'altra terrina, ricoprendo con l'olio e guarnendo con anelli di cipolla.

Mantenere al fresco per qualche ora, e quindi consumare insieme a pane e vino bianco fresco.