
ACCIUGHE FRITTE, MARINATE IN ACETO E PORRI

Ingredienti per 6 persone:

- 18 acciughe grandi
- 2 porri
- 1 ciuffetto di finocchietto selvatico
- farina
- pangrattato
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Staccate alle acciughe la testa poi spinatele a libro; lavatele rapidamente, asciugatele bene quindi passatele nella farina, nel pangrattato e friggetele in un velo d'olio.

Mondate, riducete i porri a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola insieme con mezzo litro d'acqua, un filo d'olio, un ciuffetto di finocchietto; portate il tutto su fuoco moderato e dopo 15 minuti di bollore aggiungete mezzo bicchiere di aceto, sale, pepe e, alla ripresa dell'ebollizione, spegnete e versate la marinata calda sulle acciughe fritte raccolte in un piatto piuttosto profondo; lasciatele marinare almeno 6 ore prima di servirle.