

SALSA ALL'ACCIUGA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 8 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 30 g di pinoli
- olio d'oliva
- sale
- 1 cucchiaio di aceto di vino

Mettete acciughe, capperi, pinoli e un cucchiaio di aceto nel frullatore poi azionate per venti secondi. Assaggiate, diluite con un poco di olio se occorre. Consigliata per uova bollite o bistecca.