

# COCKTAIL DI ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 acciughe freschissime
- aceto di vino
- cipolla
- capperi
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe
- foglie di crescione

Eviscerare e spinare le 12 acciughe.

Disporle su un piatto e coprirle con l'aceto.

Farle marinare per 30 minuti.

Quindi asciugarle e tritarle.

Dividere il trito di acciughe in 4 coppe e condire con un composto di 4 cucchiaini di cipolla fresca grattugiata e 2 cucchiaini di capperi sotto aceto tritati.

In ogni coppa versare 1 tuorlo di uovo freschissimo.

Condire con sale e pepe.

Guarnire con foglie di crescione e servire.