

SGOMBRI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 100 g di acciughe sott'olio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di capperi,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite e squamate i pesci, lavateli, asciugateli.

In un tegame scaldate alcuni cucchiaini di olio e fatevi sciogliere le acciughe tagliate a pezzetti.

Su questa salsina disponete gli sgombri ai quali avrete praticato delle incisioni sul dorso, salate, pepate, versate il vino bianco allungato con pochissima acqua e i capperi.

Cuocete piano e coperto per circa mezz'ora.