

Acciughe aceto e olio

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

250 g acciughe salate

aceto di mele

olio d'oliva extra-vergine

Preparazione

Diliscare le acciughe lavandole bene sotto l'acqua perché perdano tutto il sale che le avvolge. Disporle ordinatamente in una ciotola e coprirle con l'aceto facendole marinare per 2 ore. Scolare completamente l'aceto e coprire le acciughe con l'olio. Far riposare per circa un'ora e servire con pane casereccio e riccioli di burro.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>