

Acciughe al finocchio

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

12 acciughe freschissime abbastanza grandi
aglio
semi di finocchio
olio d'oliva extra-vergine delicato
sale marino integrale

Preparazione

Lavare e diliscare le acciughe; metterle a scolare. Intanto in abbondante olio far imbiondire dolcemente l'aglio; unirvi le acciughe e far rosolare unendo semi di finocchio pestati (perché sprigionino più aroma). Salare e cuocere a fuoco dolce rivoltando una volta le acciughe. Servire con polenta o pane abbrustolito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>