

# Acciughe al verde

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

acciughe sotto sale  
aceto di vino  
aglio  
prezzemolo  
olio d'oliva  
basilico  
peperoncino

## Preparazione

Prendi una quantità adeguata di acciughe sotto sale; più sono belle spesse e grassottelle meglio è. Sciacquale bene, toglì le lische, ed eventualmente passale pochi minuti in acqua e aceto. Pesta nel mortaio: aglio, prezzemolo, ottimo olio di frantoio. Prima pesta aglio e prezzemolo, poi diluisci un po' con poco olio, poi finisci di stemperare il tutto in una scodella. Non devi ottenere una crema spessa, ma un bagnetto piuttosto fluido; la quantità dell'aglio dipende dalla tua tolleranza e quella del tuo prossimo; più ce n'è, meglio è. Facoltativa una presa di basilico per profumare; alcuni aggiungono anche un po' di peperoncino, ma altera il gusto. Annega a strati alterni i filetti delle care bestiole in questa crema, che avrai preparato in quantità sufficiente a ricoprirle completamente. Fai stagionare in frigo, in un'area non troppo fredda, almeno una settimana. Si gustano come antipasto, o ottimo riempitivo per una bella pagnotta. In frigo si conservano per molto tempo, eventualmente rabboccando un po' l'olio fino a coprirle.

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

<http://www.ricetteitalia.org>