

Acciughe con salsa verde

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

8 acciughe sotto sale
1 tuorlo d'uovo sodo
1 spicchio aglio
1 cucchiaio aceto di vino
peperoncino
olio d'oliva
sale

Preparazione

Pulite e diliscate le acciughe e disponetele su un piatto da portata. Tritate finemente l'aglio insieme con il prezzemolo e il tuorlo; versate il composto in una terrina, unite l'olio, l'aceto, il peperoncino e il sale, mescolate bene e ricoprite le acciughe completamente con la salsa preparata e lasciate insaporire per molte ore prima di servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>