

Acciughe in saor

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g acciughe fresche
25 cl olio per friggere
2 cipolle grandi affettate sottili
Alcuni cucchiai farina
4 cucchiai olio d'oliva
2 bicchieri aceto di vino bianco
50 g pinoli
40 g uvetta sultanina

Preparazione

Pulite con cura le acciughe. Liberatele della testa e della lisca centrale, lavatele e asciugatele delicatamente; passatele nella farina e fatele friggere in una padella di ferro nell'olio bollente. Quando saranno dorate da ambo le parti, toglietele con la paletta e deponetele sulla carta assorbente, perché perdano l'eccesso di unto. In un altro tegame versate intanto 4 cucchiai di olio e fatevi soffriggere, dolcemente, le cipolle affettate sottili sino a quando saranno ben imbiondite (ma non comincino a scurirsi), bagnatele con 2 bicchieri scarsi di aceto di vino bianco e lasciatele sobbollire per 3 minuti. Adagiate allora, a strati, dentro una terrina di ceramica o di vetro le acciughe fritte; distribuite sopra ogni strato un po' di cipolle, di pinoli e di uvetta sultanina (fatta in precedenza rinvenire in acqua tiepida e poi ben strizzata) e spruzzate con un po' di aceto caldo. Versate infine sui pesci il rimanente aceto, in modo che possano risultare ben coperti dal sugo aromatico.

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

<http://www.ricetteitalia.org>