

# Acciughe piccanti

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

400 g acciughe grandi  
2 cucchiaini vino bianco  
2 pomodori piccoli  
1 cucchiaino paprica dolce  
1 peperoncino secco  
1 spicchio aglio  
1 cipolla  
4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine  
1/2 cucchiaino aceto di vino  
1 presa sale

## Preparazione

Eviscerare le acciughe, sciacquarle e asciugarle. Sbucciare l'aglio e tritarlo. Sbollentare i pomodori, quindi sbucciarli, eliminare i semi e tagliarli a pezzetti. Spezzettare il peperoncino. Mettere 2 cucchiaini di olio, il peperoncino e l'aglio in una casseruola e lasciare insaporire. Aggiungere la paprica e la cipolla tagliata a fette sottili. Mescolare, unire le acciughe, bagnare con il vino e proseguire la cottura per 4 minuti. Stemperare una presa di sale nell'aceto versato in una ciotola e incorporare l'olio rimasto insieme al liquido di cottura delle acciughe. Disporre queste in un piatto di portata, distribuire sopra i pezzi di pomodoro, condire con la salsa e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>