

Acciughe tartufate

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g acciughe sotto sale

1 tartufo bianco

olio d'oliva

Preparazione

Dissalate con cura le acciughe sotto l'acqua corrente. Eliminate testa e lisca, dividetele in filetti e asciugateli bene. Pulite il tartufo e tagliatelo a fettine sottili. In un vasetto di vetro disponete uno strato d'acciughe, copritelo con uno di tartufo, spruzzate con olio. Continuate a strati sino a esaurimento degli ingredienti e condite con abbondante olio. Lasciate insaporire tenendo in luogo fresco per alcuni giorni. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti DOC, Colli Martani Sangiovese DOC, Cilento DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>