

Alici al vino

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe

2 bicchieri vino bianco

1 carota

1 cipolla

1 gambo sedano

olio d'oliva extra-vergine

origano

aglio

1 pizzico sale

Preparazione

In una padella fate bollire con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino la carota, il sedano, la cipolla e un pizzico di sale. Al primo bollore immergete per mezzo minuto le acciughe senza lisca, toglietele e fatele scolare bene. A parte preparate una salsa con olio d'oliva extra-vergine, sale, origano e aglio tagliato a fette. Servite le acciughe possibilmente tiepide.

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

<http://www.ricetteitalia.org>