

Acciughe alla povera

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe

30 cl aceto di vino non troppo acido

sale

olio d'oliva extra-vergine

1 cipolla rossa

Preparazione

Fatevi pulire dal vostro pescivendolo le acciughe (alcuni tolgono solo la testa e le interiora, altri addirittura la spina e le sfilettano perfettamente). Sciogliete un po' di sale nell'aceto, e versatelo in una terrina dove avrete precedentemente sistemato i filetti d'acciughe. Lasciare al fresco per 3 o 4 ore, in modo che l'aceto cuocia il pesce. Togliere le acciughe dall'aceto, e sistemare a strati in un'altra terrina, ricoprendo con l'olio e guarnendo con anelli di cipolla. Mantenere al fresco per qualche ora, e quindi consumare insieme a pane e vino bianco fresco.

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

<http://www.ricetteitalia.org>