

# Acciughe fritte, marinate in aceto e porri

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

18 acciughe grandi  
2 porri  
1 ciuffetto finocchietto selvatico  
farina  
pangrattato  
1/2 bicchiere aceto di vino  
1 filo olio d'oliva extra-vergine  
sale  
pepe

## Preparazione

Staccate alle acciughe la testa poi spinatole aprendole a libro; lavatele rapidamente, asciugatele bene quindi passatele nella farina, nel pangrattato e friggetele in un velo d'olio. Mondate, riducete i porri a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola insieme con mezzo litro d'acqua, un filo d'olio, un ciuffetto di finocchietto; portate il tutto su fuoco moderato e dopo 15 minuti di bollore aggiungete mezzo bicchiere di aceto, sale, pepe e, alla ripresa dell'ebollizione, spegnete e versate la marinata calda sulle acciughe fritte raccolte in un piatto piuttosto profondo; lasciatele marinare almeno 6 ore prima di servirle. Vino consigliato: Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante (Alto Adige Sylvaner, Colli Amerini Malvasia secco, Costa d'Amalfi bianco).

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

<http://www.ricetteitalia.org>