

Acciughe in aceto

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 pezzo cipolla
1 cucchiaio aceto di vino
250 g acciughe
sale
1 mazzetto prezzemolo
1 spicchio aglio
per servire:
pepe
olio d'oliva
prezzemolo tritato
aglio tritato

Preparazione

Metterle in un tegame con un pezzo di cipolla intero, un cucchiaio di aceto ogni 250 g, sale, un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio. Cuocere a fuoco basso, coperte d'acqua per circa 10 minuti. Aprirle e diliscarle. Servirle aperte a libro condite con olio, pepe, prezzemolo e aglio tritati.

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

<http://www.ricetteitalia.org>