

Acciughe marinate alla sambenedettese

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe fresche pulite e spinate
2 pugni farina
2 spicchi aglio schiacciato
1 rametto mentuccia
1 presa peperoncino macinato
2 bicchieri aceto di vino rosso
olio d'oliva extra-vergine
olio per friggere
sale

Preparazione

Infarinare e friggere in abbondante olio bollente le acciughe, scolarle e salarle. In una piccola casseruola portare ad ebollizione l'aceto con l'aglio, le foglie di mentuccia e il peperoncino. In una terrina sistemare le acciughe fritte formando vari strati e, sopra, versare l'aceto bollente assieme a tutti gli aromi, fino a riscoprire completamente i pesci. Lasciar insaporire per 24 ore in frigorifero poi servire. Si possono conservare per alcuni giorni.

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

<http://www.ricetteitalia.org>