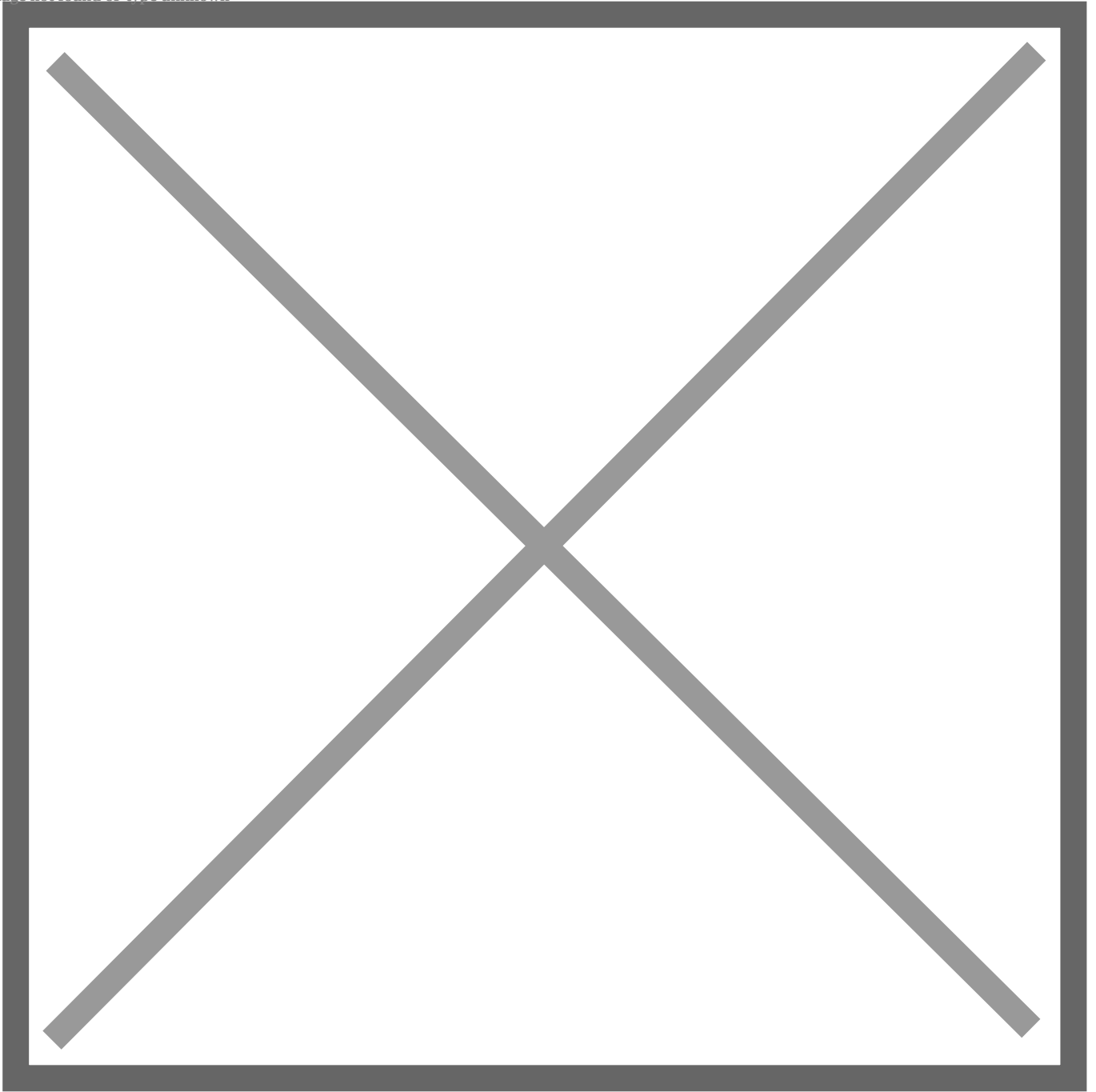


Acciuga Marinata

Image not found or type unknown



Ingredienti (per 4 persone) Tempo di cottura 30 m

- *1kg acciughe o alici*
- *2dl di olio d'oliva*

- *½ bicchiere di aceto bianco*
- *2 spicchi d'aglio*
- *1 foglia di alloro*
- *1 rametto di timo*
- *2 chiodi di garofano*
- *10 gr di pepe nero*
- *50 gr di farina*

Preparazione

Svuota le acciughe, asciugale, infarinale e dorale nell'olio caldo per 4 minuti. Toglile dalla padella e ponile a strati in una terrina. Fai bollire l'aceto al quale aggiungi l'aglio, alloro, timo, pepe, chiodi di garofano. Cuoci a fuoco lento per 5 minuti e versa questa marinata calda sull'acciughe. lascia marinare per 5 giorni in frigo, servi molto freddo. Tolte al momento della marinata, sono un ottimo antipasto da stecchino che si sposa con Prosecco freddo 10°C.