LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Bis di acciughe fresche
.....un antipasto fresco per le sere estive !!!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Acciughe fresche - 500 g
- olio - q.b.
- aceto - un bicchiere
- limone - 2
- pomodori - 2 polposi o 10 pomodorini
- sale - q.b.
- cipolla - un piccolo spicchio
- origano - un pizzico
- basilico - 3 foglie

Preparazione

Comprare le acciughe freschissime. Pulirle sotto un leggero getto d'acqua, aprendo e togliendo la testa e la spina centrale. Mettere in una ciotola e ricoprire con aceto e un pizzico di sale. Far macerare per un'ora circa. Lavare e disporre per bene in un piatto da portata, mettendo una dalla parte della pelle e una dalla parte interna, in modo da formare un disegno. Io le ho condite in due modi. Una parte delle acciughe le ho semplicemente condite con olio, sale e un po' di limone. Per condire la seconda parte, ho preparato i pomodori a piccoli pezzetti, (o se avete i pomodorini, a piccoli spicchi), ho aggiunto la cipolla tagliata finissima, qualche foglia di basilico e ho condito con olio, sale, origano, un po' di limone e qualche cucchiaio di aceto. Preparatelo qualche ora prima e mettete in frigo. Se volete, potete prepararlo anche il giorno prima!!!