

SECONDI PIATTI

## Acciughe al vino

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **acciughe al vino**, un piatto d'altri tempi semplici e gustosissime allo stesso tempo. Servitele come secondo oppure come antipasto, magari su un crostone di pane abbrustolito. Le acciughe al vino sono anche veloci da preparare ed economiche, che altro si può desiderare? Ma un piatto di questi pesci meravigliosi subito!! Provate questa ricetta e se le amate come noi, non perdetevi anche le [acciughe fritte](#), che spettacolo!

### INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 700 gr  
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tavola  
LIMONE succo - ½  
VINO BIANCO 100 ml  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

**1** Eviscerate le acciughe e sciacquatele.

Prendete una casseruola, distribuite un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e disponetevi le acciughe a raggiera in modo tale che le teste si riuniscano nel centro della casseruola.

Ponete la casseruola sul fuoco e fate prendere calore.



**2** Nel frattempo prendete dell'origano secco e distribuitelo sopra le acciughe nella casseruola.



3 Affettate finemente uno spicchio d'aglio e distribuitelo sopra le acciughe.



4 Irrorate, infine con mezzo bicchiere di vino bianco ed il succo di un limone.



5 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere il tutto per circa 15 minuti.



- 6 Mentre le acciughe cuociono, tagliate un peperoncino a pezzettini ed aggiungetelo insieme a del sale alle acciughe pochi minuti prima che siano cotte.



- 7 Servite le acciughe al vino presentandole su crostoni di pane irrorandole con il fondo di cottura.



## NOTE

### **Che tipo di pesce è l'acciuga?**

L'acciuga è un pesce versatile ed economico, ma ha anche un'altra buona caratteristica: a differenza di altri pesci, si può facilmente conservare.

### **Come si conservano le acciughe?**

Le acciughe si conservano sotto sale o sott'olio. La conservazione può essere effettuata semplicemente anche a casa in quanto non richiede apparecchiature specifiche a solo molta cura per la qualità del prodotto e per l'igiene. A livello industriale si trovano anche acciughe conservate in salsa e in marinata.

### **Come mi regolo con le acciughe sotto sale vendute nei banchi dei supermercati?**

Quando vi capita di comprare le acciughe sotto sale sfuse, quelle prelevate da grosse confezioni aperte per intenderci, vi conviene comprarne di volta in volta sempre la giusta quantità in maniera da verificarne ad occhio la qualità e l'aspetto. Ricordate inoltre che queste hanno un sapore migliore di quelle vendute in piccole scatolette. Un altro metodo di gustare le acciughe conservate è la pasta d'acciughe, un prodotto venduto in tubetto ottimo per "rafforzare" il gusto di molti piatti.