

SECONDI PIATTI

Acciughe au zemin

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 600 gr
BIETOLE 100 gr
POMODORI CILIEGINI 10
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PINOLI 20 gr
ANETO 1 ciuffo
VERMENTINO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e diliscate le acciughe, poi richiudetele e mettetele in una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio.

Unite i pinoli, l'aneto. Regolate di sale e rosolate per un paio di minuti.

Versate il vino e fate sfumare.

Verso la fine della cottura, aggiungete i pomodorini, tagliati a metà, e le bietole (sbollentate e tritate). Fate insaporire per un qualche minuto.

Impiattate e spolverizzate con il prezzemolo tritato.