

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe ripiene sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 450 g acciughe salate
- 100 g olio
- 30 g peperoni sott'olio
- 50 g tonno sott'olio
- 20 g capperi

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate lavando bene le acciughe sotto sale in acqua e aceto ed eliminando la testa, la pelle, le lische e le interiora. Stendetele quindi su un canovaccio per farle asciugare bene. A questo punto sterilizzate il vaso a chiusura ermetica. Prendete le acciughe asciutte e arrotolatele, mettendo all'interno un pezzettino di peperone sott'olio, un capperi o un pezzettino di tonno sott'olio. Ora disponete le acciughe arrotolate nel vaso a chiusura ermetica e riempitelo di olio, quindi lasciatele riposare in modo che esca tutta l'aria prima di chiuderlo.