

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Puntarelle con le alici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PUNTARELLE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 4
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le puntarelle, scartando con un coltellino le foglie verdi e le parti più dure. Mettetele in acqua fredda e lasciatele immerse per almeno mezz'ora. Scolatele, asciugatele e versatele in un'insalatiera, dove avrete preparato una salsina pestando le acciughe, gli spicchi d'aglio, un po' d'aceto, l'olio extravergine d'oliva, il sale e

il pepe.

Fatele riposare per almeno 15 minuti.

Mescolate e servite.

Le puntarelle sono le punte della cicoria amara. **NOTE**