

ANTIPASTI E SNACK

Puree di acciughe

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 scatola (50gr) di filetti di acciughe scolate
- 3 fette di pane raffermo
- acqua
- ½ tazza di panna fermentata da 1 giorno o della mayonnaise
- 1 ½ cucchiaini d'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Sminuzzare i filetti d'acciughe. Inumidire il pane con sufficiente acqua fino a ricoprirlo, quindi strizzarlo. Romperlo in pezzetti o sminuzzarlo con una forchetta. Miscelare nella panna fermentata e l'aceto per formare un puree soffice. Servire da spalmare su dischi di pane nero.