

SALSE E SUGHI

Acciugata - Ricetta Toscana

di: *roberta65*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

6 grosse acciughe sotto sale
uno spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Pulite e disliscate le acciughe, possibilmente senza lavarle.

In un recipiente, mettere 5 cucchiai d'olio e l'aglio schiacciato, ponetelo quindi sul fuoco molto basso.

Appena l'aglio prende colore unite i filetti delle acciughe e con un cucchiaio di legno fateli sciogliere: togliete l'aglio.

Questa semplice salsa è già pronta. Mescolatela bene prima di servirla, conservatela in un luogo fresco ma non in frigo.

E' ottima per condire la pasta o con i fagioli bianchi bolliti.

I vecchi toscani l'usavano con la bistecca e le bracioline fritte.