

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe al verde

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ACCIUGHE SOTTO SALE 200 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiari da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

PREPARAZIONE

1 Dissalate, pulite e dividete in filetti le acciughe.

Lavatele in una bacinella con acqua e aceto e asciugatele bene, una per una.

Disponete le acciughe a raggera in un contenitore a piacere.

Pulite il prezzemolo, eliminate i gambi e tenete solo le foglioline più tenere. Con queste e lo spicchio d'aglio realizzate un trito finissimo, aggiungete l'olio mescolando con la forchetta fino ad ottenere una specie di crema.

Aggiungete il peperoncino che sarà lasciato intero e versate il sughetto sulle acciughe, facendo attenzione a che l'olio le ricopra interamente.