

SECONDI PIATTI

Acciughe al vino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 700 gr
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da
tavola
LIMONE succo - ½
VINO BIANCO 100 ml
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

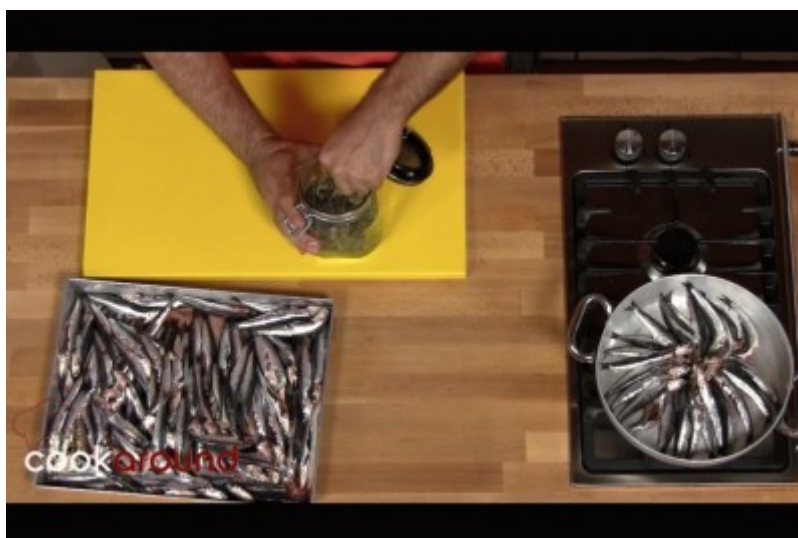
Le **acciughe al vino**, un piatto d'altri tempi semplici e gustosissime allo stesso tempo. Servitele come secondo oppure come antipasto, magari su un crostone di pane abbrustolito. Le acciughe al vino sono anche veloci da preparare ed economiche, che altro si può desiderare? Ma un piatto di questi pesci meravigliosi subito!! Provate questa ricetta e se le amate come noi, non perdetevi anche le [acciughe fritte](#), che spettacolo!

PREPARAZIONE

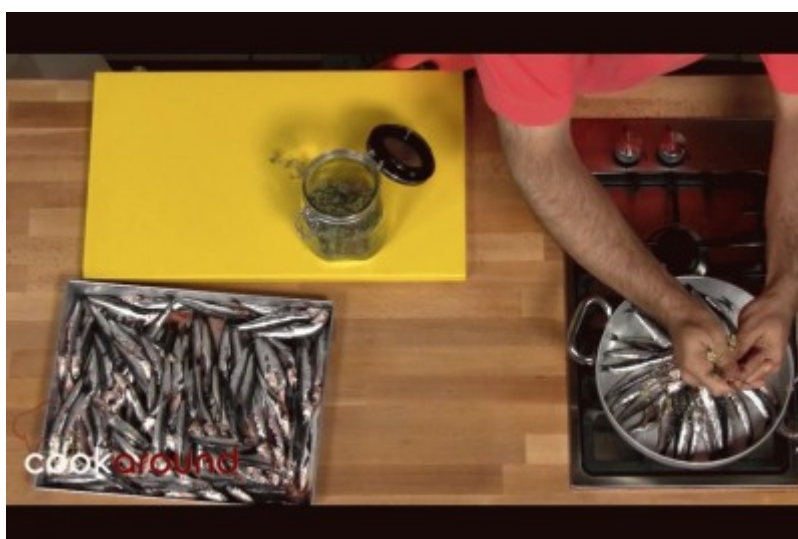
1 Eviscerate le acciughe e sciacquatele.

Prendete una casseruola, distribuite un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e disponetevi le acciughe a raggiera in modo tale che le teste si riuniscano nel centro della casseruola.

Ponete la casseruola sul fuoco e fate prendere calore.



2 Nel frattempo prendete dell'origano secco e distribuitelo sopra le acciughe nella casseruola.



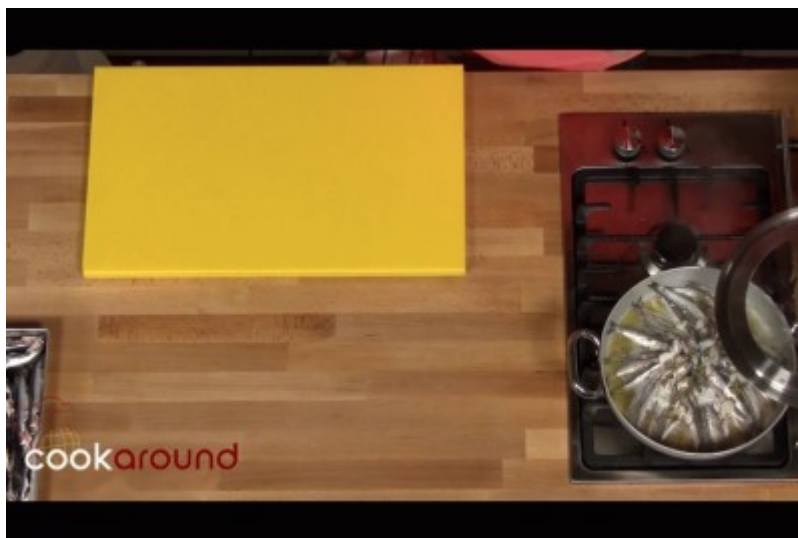
3 Affettate finemente uno spicchio d'aglio e distribuitelo sopra le acciughe.



4 Irrorate, infine con mezzo bicchiere di vino bianco ed il succo di un limone.



5 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere il tutto per circa 15 minuti.



- 6 Mentre le acciughe cuociono, tagliate un peperoncino a pezzettini ed aggiungetelo insieme a del sale alle acciughe pochi minuti prima che siano cotte.



- 7 Servite le acciughe al vino presentandole su crostoni di pane irrorandole con il fondo di cottura.



NOTE