

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe alla povera

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **acciughe alla povera** sono un classico piatto italiano che può essere servito sia come secondo che come antipasto di mare. Molto semplici da fare sono perfette da presentare magari accompagnate con dei crostini o con una allegra insalata mista. Le acciughe essendo poi pesce azzurro, rendono questa preparazione economica e salutare, alla portata di tutti! Provate questa ricetta dal risultato interessante e vedrete che buona! Se amate questa varietà di pescato, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta per farle [gratinate](#): buonissime!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 400 gr
CIPOLLE BIANCHE 1 kg
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
SUCCO DI LIMONE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle acciughe alla povera, per prima cosa, lavate e diliscate le acciughe; trasferite i filetti in uno scolapasta per farli scolare bene.

Adagiate i filetti in una terrina capiente in un unico strato, evitando quindi che si sovrappongano.

Pulite ed affettate le cipolle e distribuite la metà sui filetti d'acciuga.



2 Irrorate con il succo di limone e con l'aceto, quindi fate marinare per un'ora.





3 Scolate le acciughe dalla marinata ed asciugatele.



4 In una terrina pulite e sufficientemente capiente, realizzate degli strati con i filetti di acciughe marinati e le cipolle affettate rimaste.



- 5 Irrorate il tutto con abbondante olio extravergine d'oliva e lasciate riposare per altre 12 ore prima di servirle in tavola.



CONSIGLIO