

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe alla povera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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
cucchiari da tavola

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 accompagnandole 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!

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 distribuitene 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

Entro quanto tempo vanno consumate?

Ti consiglio di consumare nell'arco di 24 ore.

Potrei fare la stessa ricetta ma con le alici?

Certo, verrà ottima lo stesso.

Mi piacciono molto le acciughe, cos'altro potrei farci?

Potresti fare anche quelle marinate al vino, proprio buone!