

SALSE E SUGHI

Machetto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di sardine piccole (si possono utilizzare anche metà sardine e metà acciughe)
un bicchiere di olio
5 cucchiai di sale grosso.

PREPARAZIONE

1 In un vaso di vetro si stendono a strati i pesci, dopo aver strappato via la testa e con essa le interiora (il ventrale); si ricoprono di sale grosso e, di nuovo, altro strato, fino alla fine, lasciandoli macerare per circa un mese, schiacciati da un peso (solitamente un sasso piatto).

Trascorso tale tempo, si riprendono le sardine sotto sale e si passano al tritatutto o pestate nel mortaio; la pasta ottenuta si colloca in un vasetto, ricoperta di olio.

Ideale per piatti di carne e pesce bolliti, ma anche per condire paste, soprattutto spaghetti, stemperando la salsa con altro olio.