

SALSE E CONDIMENTI

Pasta d'acciughe

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Filetti d'acciughe dissalati	100 g
Aglio	1 spicchio
Aceto di vino bianco	alcune gocce
Olio d'oliva	1 bicchiere
Pepe nero macinato	

Preparazione

- 1 Mettete nel frullatore l'olio, i filetti di acciughe, lo spicchio d'aglio spellato, il pepe e l'aceto e frullate prima a velocità bassa, passando poi gradualmente a quella media.
- 2 Otterrete in questo modo una salsa che potrete utilizzare subito, oppure conservare in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, coperta con un filo d'olio.
- 3 In mancanza di acciughe sotto sale potrete servirvi con uguale risultato di filetti di acciughe sott'olio sgocciolati. L'aggiunta di un cucchiaino di questa salsa dà sapore ad un'insalata di patate o di radicchio rosso.
- 4 Rappresenta anche uno squisito condimento per gli spaghetti, ai quali basterà aggiungere olio e alcuni cucchiaini di salsa (in questo caso niente grana grattugiato).