

ANTIPASTI

Acciughe alla povera (versione 3)

Tradizione: Provincia di Livorno, Toscana

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Acciughe	600 g
Aceto di vino bianco	
Cipolle rosse	
Olio d'oliva extra-vergine	
Pepe nero	alcuni grani
Sale	

■ Preparazione

- 1 Staccate la testa dalle acciughe, evisceratele e togliete la lisca centrale. Sistemate i filetti di acciuga a strati in una terrina con della cipolla rossa tagliata ad anelli fini, salate leggermente ogni strato.
- 2 Questa operazione è fondamentale perchè il sale attenua l'acidità dell'aceto. Ricoprite interamente con l'aceto e lasciate macerare per 6/7 ore fino alla completa sbiancatura delle acciughe.
- 3 Togliete i filetti di acciughe dall'aceto e sistemateli a strati in un'altra terrina alternandoli con la cipolla rossa. Ricoprite il tutto con olio e qualche grano di pepe per decorazione.
- 4 Servite le acciughe come antipasto, si mantengono bene anche per alcuni giorni.