



Acciughe in fiore - [Visualizza sul sito di silvia](#)

antipasto - pesce - acciughe in fiore

Ingredienti:

1 peperone rosso
poche acciughe salate
olio, sale e poco aceto.

Fare abbrustolire del peperone rosso. (in alternativa si può usare il peperone sott'aceto)
Spellarlo e tagliarlo a larghe falde.
Condire con olio, sale e poco aceto.
Pulire le acciughe e dividerle a metà .

Sistemare le falde di peperone in una ciotola e decorare con i filetti di acciuga.



eCucinando.it