



Francia - Acciugata (anchoà_ade) - [Visualizza sul sito di line](#)

antipasto - pesce - Francia

200 g. di acciughe salate (in scatola o in barattolo)

2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di aceto 15 cl. di olio d'oliva

Pulire i filetti di acciuga: aprirli nel senso della lunghezza, togliere la lisca e la coda.

Sciacquare bene.

Pestare in un mortaio i filetti di acciuga, l'aglio, il pepe e l'aceto. Versare l'olio d'oliva a filo sottili e montare così in crema. Servire su tranci di pane grigliato.

Si conserva bene al fresco se coperto di olio d'oliva.

Conseil di marla:

ci aggiungo una variante anzi 2:

- aggiungere del timo tritato e un po' di pepe

- variante di Draguignan: aggiungere una cipolla tritata finemente e 1 o 2 uova sode tritate

Il pane deve essere caldo

..... provate l'anchoà_ade sui crostini caldi come aperitivo....è fantastica.