



Minestra di acciughe (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

Primi piatti - ricetta regionale -

(ristorante La Muraglia ?Borgio Verezzi)

Ingr. per 4 persone

1 kg acciughe

2 spicchi d'aglio

Mezza cipolla

Basilico e prezzemolo

Pomodori maturi, se perine almeno 8

2 cucchiaini di olio extra vergine

Vino bianco secco due bicchieri

Crostini di pane raffermo

Sale e pepe

Pulire bene le acciughe e diliscarle .

Rosolare aglio, cipolla e prezzemolo, tritati nell'olio.

Aggiungere i pomodori spellati e tagliati a pezzetti.

Salare, pepare e cuocere per 10 minuti.

Aggiungere le acciughe , quindi il vino bianco. Proseguire la cottura per ancora 15 minuti.

Vedrete da voi la densità che preferite.

Mettere i crostini in una fondina individuale, versarvi sopra la minestra, cospargere di basilico fresco spezzettato con le mani.

Servire.