

## Ricetta a cura di Franco De Luca

### Spiedini di acciughe Deliscare le acciughe

Fase 1



Preparare un trito di prezzemolo ed aglio, aggiungere della mollica di pane fresco ed un poco di olio . Mescolare il tutto



Fase 2

Inserire le acciughe in uno o due spiedini, come nella foto



Fase 3

Cuocerle in una piastra, da un lato per circa 5 minuti



Fase 4

Continuare la cottura dall'altro lato per altri 5 minuti circa



Fase 5

Amalgamare le acciughe con il “pastone” di mollica di pane aglio e prezzemolo, sia da un lato che dall’altro



Fase 6

Continuare la cottura per altri 2-3 minuti, prima da un lato e poi dall'altro. Servire caldo



Fase 7

## **Ingredienti spiedini di acciughe**

- **½ Kg acciughe fresche**
- **Pane grattugiato fresco q.b. (1 fetta)**
- **1 aglio**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **Sale q.b.**

Possibile variante

E' possibile cuocere alla piastra le acciughe, e condirle con salmoriglio (senza dovere amalgamarle con pane e trito di prezzemolo ed aglio)