

Ricetta a cura di Franco De Luca

Acciughe in tortiera (secondo una antica ricetta calabrese)

Deliscare le acciughe

Fase 1



Mettere nel fondo di una padella dell'olio, poi disporre la acciughe in fila. Aggiungere del sale, aglio a pezzettini ed origano. Quindi accendere il fuoco



Fase 2

Far cuocere per circa 15 minuti, (prima da un lato, poi girare le acciughe dall'altro lato).
Spruzzare abbondante aceto rosso ed ultimare la cottura dopo altri 2-3 minuti circa.



Fase 3

Servire ben calde

Fase 4



Ingredienti acciughe in tortiera

- **½ Kg acciughe fresche**
- **1 spicchio di aglio**
- **1-2 rametti origano (o un cucchiaino)**
- **Olio e sale q.b.**
- **Aceto rosso abbondante (circa ½ bicchiere)**