

Acciughe in padella

(antica ricetta calabrese)

Ingredienti:

- 1 Kg di alici (=acciughe)
- 1 cucchiaio di origano (o ciuffetti)
- 2 spicchio d'aglio (tagliato a pezzetti)
- 1/2 bicchiere aceto rosso
- olio extravergine e sale (q.b.)

Preparazione :

- Pulire le alici togliendo la testa, le interiora e la spina
- In una padella, a freddo disporre l'olio, le alici in fila, il sale, l'origano e l'aglio .Accendere il fuoco e cuocere per circa 15 min
- Quando sono quasi cotte aggiungere l'aceto (spruzzandolo) ed ultimare la cottura per circa 5 minuti .

