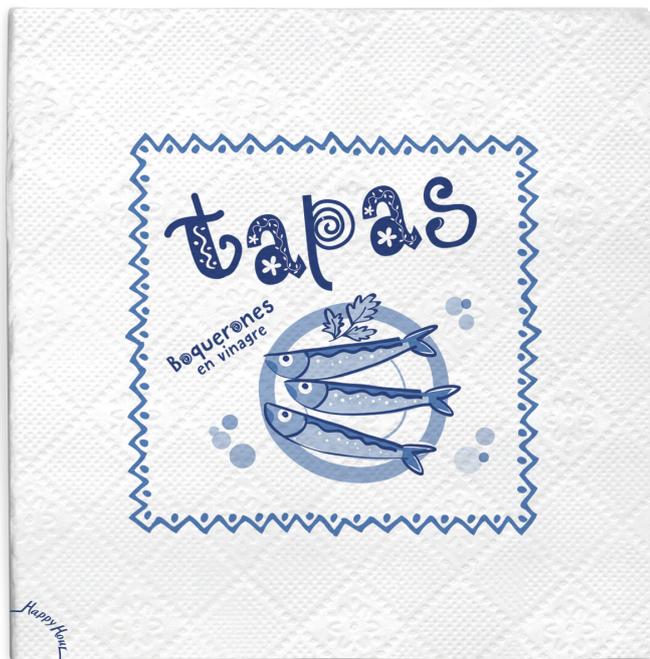


BOQUERONES EN VINAGRE



- 500 GR DI ACCIUGHE (O ALICI)
- ACETO BIANCO, 100 ML
- AGLIO, 3 SPICCHI
- ACQUA, 25 ML
- GHIACCIO, QUALCHE CUBETTO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, Q.B.
- PREZZEMOLO, UN MAZZETTO
- OLIVE VERDI
- SALE

TAGLIATE LA TESTA DELLE ACCIUGHE, ESTRAETE COMPLETAMENTE LA LISCA CENTRALE E POI LASCIATELE IN CONGELATORE PER 48 ORE. UNA VOLTA TRASCORSO QUESTO TEMPO E SCONGELATE, METTETELE PER 15 MINUTI IN UNA TERRINA CON ACQUA FREDDA E GHIACCIO, FORMANDO DEGLI STRATI DI ACCIUGHE, SALE E SOLUZIONE DI ACQUA E ACETO. LASCIATELE RIPOSARE MARINATE IN FRIGO ALMENO 8- 10 ORE, QUINDI SCOLATELE BENE E RIMETTETELE IN UNA TERRINA FORMANDO QUESTA VOLTA DEGLI STRATI CON AGLIO A PEZZETTINI, PREZZEMOLO TRITATO E ABBONDANTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. QUINDI RIPONETE LE ALICI MARINATE IN FRIGO PER 24 ORE. INFINE SERVITELE CON OLIVE VERDI.

UN'AGGIUNTA GUSTOSA? GUARNITE CON QUALCHE POMODORINO FRESCO PER UN APERITIVO ANCORA PIÙ APPETITOSO.

