Alessandro Borghese Kitchen Sound, acciughe al verde. VIDEO

borghese-10-43b91f65

https://vimeo.com/429140719

ACCIUGHE AL VERDE

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
200 g di filetti di acciughe sotto sale dissalate
mollica di pane q.b.
1 mazzetto di prezzemolo fresco
1 peperoncino piccante
1 spicchio d’aglio
1 cucchiaio d’aceto
1 bicchiere d’olio extra vergine d’oliva

Preparazione:
Sciacquare accuratamente i filetti di acciuga e asciugarle bene con la carta da cucina. Mettere le foglie di prezzemolo in ammollo con acqua. Quindi prendere l’aglio, toglere la camicia e l’anima e tritarlo finemente con un coltello. In un’altra ciotola mettere ad ammorbidire la mollica di pane con l’aceto.
Strizzare il prezzemolo e il pane. Mettere il prezzemolo su un tagliere, aggiungere il pane e un peperoncino. Con un coltello tritare tutto insieme, molto finemente. Trasferire il trito in un mortaio, quindi aggiungere l’olio evo e pestare fino ad ottenere un impasto fine e omogeneo.
Prendere le acciughe, disporle in un piatto e alternare a strati con il bagnetto verde. Per gustare al

meglio questo tipico antipasto della cucina piemontese si consiglia di lasciar riposare le acciughe al verde per almeno ventiquattro ore, in questo modo assorbiranno tutto il sapore della salsa.

Abbinamento al piatto: Sarunè Secco senza solfiti

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno