

## Acciughe sott'olio

Autore: Sandra Salerno    Tratto da: Un tocco di Zenzero



### INGREDIENTI

Per preparare un barattolo come quello fotografato, prendere:

- 200 grammi di acciughe sotto sale
- alcuni grani di pepe nero
- bacche di pepe rosa e pimento della Giamaica
- 3 o 4 bacche di Ginepro
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- olio E.V.O. Il Brolo Blend

### PREPARAZIONE

Eliminare la lisca e la coda alle acciughe, il budellino.

Preparare una bacinella con dell'acqua e lavarle bene.

Buttare l'acqua di lavaggio, aggiungerne dell'altra insieme con l'aceto e sciacquare le acciughe.

Asciugare bene con della carta assorbente, cercando di eliminare tutta l'acqua in eccesso.

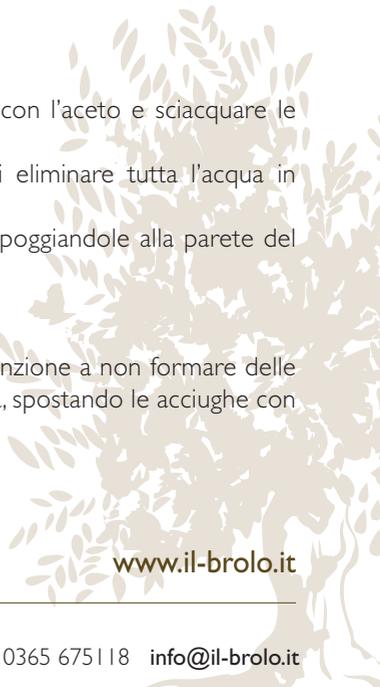
Iniziare a mettere all'interno del barattolo le acciughe, appoggiandole alla parete del barattolo.

Aggiungere i grani di pepe e di ginepro, alternandoli.

Proseguire fino a terminare tutti gli ingredienti.

A questo punto iniziare a versare l'olio a filo, facendo attenzione a non formare delle bolle d'aria, eliminandole, nel caso se ne formasse qualcuna, spostando le acciughe con uno stecchino di legno.

Conservare in frigorifero almeno per una decina di giorni.



[www.il-brolo.it](http://www.il-brolo.it)