Scritto da Cristina Bruno
Giovedì 26 Febbraio 2015 09:52 -

Puntarelle con le acciughe

Un modo sfizioso per mangiare le puntarelle è condirle con una salsina a base di acciughe. Ottimo come contorno, ma anche come antipasto leggero e gustoso.



Dosi per 4 persone: 750 gr di puntarelle, olio, sale, aceto bianco. pepe, 80 gr di acciughe sott'olio, aglio.

Pulire bene le puntarelle, conservando per l'insalata solo i germogli. Aprirli a metà, sciacquarli e asciugarli. Preparare una salsina con olio, sale, pepe, aceto bianco, aglio e le acciughe tritate. Disporre le puntarelle in un vassoio e cospargerle con la salsa. Aggiungere dei pezzetti di acciuga per guarnire. Servire freddo.