



Salsa di acciughe (per carne crostini bruschette)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

140K

NOTE

INGREDIENTI

4 Acciughe sotto sale

20 g di Pinoli

10 g di Origano fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Preparazione

- Prendete le acciughe, dissalatele ed eliminate le lische. Poi eliminate la testa e dividetele a filetti.
- Scaldate l'olio in un tegame (meglio se di coccio), adagiatevi le acciughe e fatele sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno fino a quando non si saranno ridotte in crema.
- Unite i pinoli tritati e l'origano, mescolate molto velocemente e ritirate dal fuoco.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Provate ad assaggiare un gustoso piatto di pasta condito con questa salsa e cosparso con molliche di pane dorate nell'olio.