



Bagnun d'anciue

Ingredienti

15 acciughe
olio d'oliva ligure
2 pomodori polposi
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato
1/2 bicchiere di vino bianco
pane tostato
sale
peperoncino

E' una ricetta tipica Ligure...

Imbiondire in una casseruola, nell'olio, aglio e cipolla tritati. Spellare i pomodori, farli a pezzetti ed unirli all'intingolo (se non avete i pomodori va bene anche della salsa o dei pelati). Aggiungere il sale, il peperoncino (se piace) e cuocere per 10 minuti, unendo parte del vino.



Intanto pulire le acciughe e metterle a scolare.



Aggiungere le acciughe, disponendole a strati e bagnarle con il vino rimasto, mescolare, unire il prezzemolo e cuocere per altri 10 minuti. Deve rimanere un po' liquido, quindi se serve aggiungere dell'acqua nella cottura.



Servire in ciotole singole con il pane tostato.

Ricetta di **ELISANDRO**