

1 Marzo 2011

ACCIUGHE AI PORRI (CON PANE E BURRO)

Tempo di preparazione 30 minuti circa

Se ne raccomanda la preparazione almeno 24 ore prima del consumo

INGREDIENTI:

30 acciughe sotto sale di ottima qualità

2 porri di dimensioni medie

Olio Extravergine di Olive

Peperoncino rosso piccante fresco

ATTREZZATURA NECESSARIA:

Coltello da cucina, Tagliere

Guanti in silicone per alimenti, Acqua corrente fredda

Un piatto, Carta da cucina

Contenitore in vetro con coperchio, con fondo di dimensione tale da poter ospitare 4 o 5 filetti di acciuga uno accanto all'altro

1	Prima di tutto infilate i guanti di silicone in modo da evitare che gli aromi delle acciughe sotto sale prendano possesso delle vostre mani
2	Sciacquate con estrema delicatezza le acciughe sotto acqua corrente fredda, una per una, massaggiandone l'esterno. Una volta eliminato tutto il sale apritele partendo dalla parte della testa che è stata levata dal produttore prima della salatura
3	Aperte in due, la lisca rimarrà su una delle due metà
4	Adagiate la parte deliscata su un piatto e procedete a separare la lisca dalla carne della seconda metà
5	Procedete in questo modo con tutte le acciughe
6	Evitate di sovrapporre le acciughe sul piatto. Quando tutte le acciughe saranno pulite date un'altra sciacquata mettendo il piatto sotto l'acqua corrente e scolate bene
7	Usando della carta da cucina tamponate delicatamente le acciughe per asciugarle meglio
8	Potete levare i guanti protettivi
9	Levate punta e foglie ai Porri. Togliete un paio di strati esterni incidendo per il lungo
10	Dovete fare attenzione di usare solo la parte bianca del Porro. Levando gli strati esterni avrete già messo a nudo la parte centrale più tenera
11	Usando un coltello ben affilato dovete affettare a rondelle molto fini il porro
12	Appena vedrete iniziare la parte verde dovete fermarvi. Non utilizzate quanto rimasto
13	Maneggiate con le punte delle dita i porri tagliati finemente così da aprire le rondelle
14	Tagliate a tocchetti piccoli due o tre Peperoncini rossi freschi
15	Prendete il contenitore in vetro. Le dimensioni raccomandate sopra permettono di risparmiare Olio
16	Date un filo d'Olio Extravergine di Olive sul fondo del contenitore ed adagiate ordinatamente un primo strato di filetti d'acciuga
17	Spargete uniformemente i fili di porro su questo primo strato
18	Irrorate con abbondante Olio e mettete qua e là qualche tocchetto di Peperoncino
19	Procedete con un secondo strato di filetti, ricoprite di Porri e irrorate di nuovo d'olio, mettendo qualche altro tocchetto di Peperoncino
20	Procedete così fin quando avrete terminato filetti e porri
21	Aggiungete ora Olio Extravergine di Olive fino a coprire il tutto
22	Chiudete con il coperchio e lasciate insaporire almeno un giorno prima di consumare
23	Questa preparazione NON va conservata in frigorifero
24	È un ottimo spuntino ma può essere consumato anche accompagnando l'aperitivo a patto che la cena seguente sia ben saporita
25	Io, impenitente goloso, ne mangio tante con la scusa che le acciughe sono un toccasana per la gola
26	Un bianco corposo accompagna degnamente questo piatto, ma potete osare anche un Marsala bianco o uno Zibibbo di Pantelleria
27	Buon Appetito e, come sempre, fatemi sapere