



Le ricette di Laura

Puntarelle con le acciughe

Ingredienti per 6 persone:

- 750 g di puntarelle;
- 1 spicchio di aglio;
- 6 filetti di acciughe dissalate;
- aceto di vino bianco;
- olio e.v.o.;
- sale;
- pepe (*facoltativo*)

Preparazione:

Mondate le puntarelle eliminando i cespi duri alla base e le foglie verdi. Tagliate le puntarelle a striscioline sottili, trasferitele in una ciotola di acqua fredda e lasciatele “arricciare” in frigo per circa 40 minuti. Sbucciate lo spicchio d’aglio e pestatelo con i filetti di acciughe e un filo di aceto, fino ad ottenere un composto omogeneo. Scolate le puntarelle, asciugatele e conditele con la salsa di acciughe e ... [seguì la ricetta con Cucinattiva](#) ... buon appetito!!

