



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Machetto (Pasta di acciughe)**



**4** Persone

**Salse** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 mese** Tempo

Attrezzatura : **vasetto di vetro, mortaio**

Il machetto è una tipica salsa di accughe ligure perfetta per condire bolliti di carne e pesce, ma anche un ottimo condimento per la pasta con l'aggiunta di olio extravergine d'oliva.

### **Ingredienti**

- 500 gr di sardine
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 5 cucchiaini di sale grosso

### **Preparazione Machetto (Pasta di acciughe)**

#### **Passo 1.**

Pulite le sardine togliendo le teste e le interiora.

#### **Passo 2.**

Prendete un vasetto di vetro e mettetevi dentro le sardine a strati alternati con il sale grosso.

#### **Passo 3.**

Ponete sopra l'ultimo strato una pietra per pressare le sardine e lasciatele a macerare per circa un mese.

#### **Passo 4.**

Trascorso il tempo, le sardine vanno schiacciate con un mortaio ed il composto ottenuto immerso in olio extravergine d'oliva.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/12/2019
- ✓ **Calorie:** 30 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (4 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)