



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

## **Bavette all'acciugata**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**35 minuti** Tempo

Attrezzatura : **carta assorbente, padella, pentola, terrina, cucchiaio di legno**

## **Ingredienti**

- 350 g di bavette
- 0,5 dl di olio extravergine d'oliva
- 20 g di burro
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di acciughe sotto sale
- 1 peperoncino rosso essiccato (facoltativo)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale

## **Preparazione Bavette all'acciugata**

### **Passo 1.**

Pulite le acciughe, deliscatele, lavatele sotto l'acqua corrente per eliminare il sale, asciugatele con carta assorbente e tagliatele a pezzetti.

### **Passo 2.**

Fate rosolare in una padella lo spicchio d'aglio con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e il burro.

### **Passo 3.**

Aggiungete le acciughe e fatele sfaldare aiutandovi con un cucchiaino di legno, eliminate l'aglio e aggiungete il pepeoncino (facoltativo) Portate ad ebollizione abbondante acqua salata, cuocete le bavette e scolatele al dente.

### **Passo 4.**

Mettete le bavette nella padella con le acciughe e fatele insaporire un minuto.

### **Passo 5.**

Versate in una terrina e condite con olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato.

### **Passo 6.**

Servite le bavette ben calde.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)