Mozzarelle farcite con le acciughe - Tempo 45 min - Difficoltà Facilissima - Calorie 185 - Cottura A freddo

Categoria : Antipasto

Pubblicato da G.P. in 22/11/2010

Tempo 45 min Difficoltà Facilissima Calorie 185 Cottura A freddo **- Mozzarelle farcite con le acciughe -**

Mozzarelle farcite con le acciughe

Categoria Antipasto Tempo 45 min Difficoltà Facilissima Calorie 185 Cottura A freddo
FonteSale&pepe del 2009

Ingredienti

->Peperoncino 1 numero
->Acciughe o alici 400 gr

->Limoni 4 numero
->Menta fresca 4 rametto
->Olio di oliva extravergine
->Prezzemolo 1 mazzetto
->Rucola 1 mazzetto
->Sale
->Aceto bianco
->Mozzarella ciliegine 8 numero

Preparazione

8 piccole mozzarelle fiordilatte (devono essere un poco più grandi dei bocconcini)

400 g di piccole acciughe freschissime

un mazzetto di rucola selvatica

3-4 limoni

un peperoncino fresco piccante

un mazzetto di prezzemolo

4 rametti di menta

olio extravergine d'oliva

aceto di vino bianco

sale

1) Il giorno prima lavate accuratamente le acciughe e pulitele eliminando la testa e le interiora; apritele,

diliscatele, sfilettatele e lavatele di nuovo sotto l'acqua corrente. Sistematele in uno scolapasta e lasciatele

sgocciolare bene.

2) Mettetele quindi in un piatto fondo grande o in una terrina, irroratele con una spruzzata di aceto e il succo

di 2 limoni, cospargetele con 2 cucchiai di prezzemolo tritato e il peperoncino privato dei semi e tritato

grossolanamente; coprite con un foglio di pellicola e lasciate marinare per 12 ore al fresco.

3) Trascorso questo tempo, eliminate completamente il liquido della marinata e irrorate le acciughe con una

salsina preparata emulsionando 2 cucchiai d'olio con il succo dei limoni rimasti, sale e un trito fine di prezzemolo

e menta.

4) Pulite la rucola, lavatela e asciugatela. Sgocciolate le mozzarelle dal latticello di conservazione e incidetele

a metà. Farcitele con le foglie di rucola e i filetti di acciuga marinati e servitele. Se non avete il tempo necessario

per preparare le acciughe marinate, potete acquistare quelle già pronte. Sgocciolatele bene dal liquido di

conservazione, tamponatele con carta da cucina e conditele con la salsina emulsionata indicata nella ricetta.