

Acciughe sotto sale - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Silvia

Il mese di giugno è l'ideale per approvvigionarsi del prodotto da lavorare.

Il procedimento è semplice, la qualità del prodotto eccellente e il costo inferiore a quello di mercato. Si consiglia l'acquisto in cassette ai mercati del pesce.

Ingredienti:

1 kg di sale grosso per spolverizzare  
2,5 kg di sale grosso  
10 kg circa di acciughe freschissime

Procedimento:

Togliere testa e visceri alle acciughe.

Metterle tutte dentro una grande conca spolverizzandole di sale e lasciarvele x 24 ore.

Toglierle una ad una dalla conca e scolarle del liquido di decantazione, tenendole per la coda e facendole scivolare tra le dita.

Preparare le albanelle, pulitissime e asciutte e procuratevi una pietra pesante che stia sul tappo.

Mettere un primo strato di acciughe nelle albanelle, ben allineate, strette e con la "schiena" in alto, salare.

Procedere con il secondo strato in senso contrario e salare.

Proseguire con gli ulteriori strati e la salatura fino ad esaurimento.

Terminare con il sale.



le acciughe fresche ...



*la pulitura delle acciughe, via testa e visceri ...*





*la salatura per lo spurgo*



*il temporaneo riposo*



*l'albanella, la "ciappa" (ardesia tagliata tonda) o dischetto rigido di plastica, la pietra (peso)*





*si comincia passandole tra le dita per togliere l'eccesso di liquido*



*e si procede a strati, salati e alternati*





sopra a tutto la "ciappa"



e sopra la "ciappa" il "peso" in questo caso una bella pietra.

Alcuni utilizzano anche le sarde, con lo stesso procedimento.

Una volta "mature" le tolgono dal sale, le ripuliscono con degli stracci da cucina e le ripongono in vasi sott'olio.

### Regole:

Comprare le acciughe nel mese di luglio, possibilmente alla prima luna piena del mese: il mare è più caldo, le acciughe sono più abbondanti e grosse perché hanno ben mangiato, e costano meno perché ce ne sono di più.

Una volta messe nei vasi, controllare sempre che non manchi la salamoia.

Mettere sotto l'albanella un piatto, perché nei primi giorni trasborderà la salamoia naturalmente prodotta dalle acciughe nel sale schiacciate dal peso. **ATTENZIONE: bisogna recuperare questa salamoia naturale, raccogliendola con il cucchiaino e mischiarla a quella che prepareremo noi per l'aggiunta**

Mai lavare le acciughe con acqua dolce, se proprio si vogliono sciacquare prima di prepararle, farlo in acqua di mare e appena sono pronte per essere invasate, si tirano su e si mettono direttamente nell'albanella (niente lavaggi)

Sono pronte ( da noi in Liguria si dice " moie" = mature) dopo non meno di due mesi, meglio tre.

**IMPORTANTE: MAI LAVARE LE ACCIUGHE CON ACQUA DOLCE: MARCIREBBERO!!!! SI LAVERANNO AL MOMENTO DELL'USO.**

Non riempire esageratamente l'albanella, su cui verrà posto il disco con sopra la pietra che serve a mantenere il tutto ben pressato.

Salirà del liquido (e a volte potrebbe fuoriuscire), quindi per i primi giorni tenerle a vista per asciugare la "colata"?