

ANXOVES SALADES

Ingredients:

- anxoves fresques
- sal gros

Poseu les anxoves en una galleda amb un punyat de sal gros per tal que facin un poc de xuc.

Treieu el cap de les anxoves amb la mà i buideu-les passant un dit a l'interior. No renteu!

En un bocal de vidre, poseu una capa d'anxoves, un punyat de sal gros, una capa d'anxoves, un punyat de sal gros... així fins a dalt, ben ple.

Acabeu buidant a dintre un poc del xuc de la galleda.

Tapau el bocal i guardeu-lo 3 mesos com a mínim abans d'utilitzar les anxoves.

