

---

## Alici in carpione

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Salvia ananas e vincotto di Primitivo agrodolce sono gli ingredienti che conferiscono la particolarità a questo piatto. Dal blog [La piccola casa](#)**

Questa è una tipica ricetta della cosiddetta "cucina del riciclo", ovvero la sana abitudine di riutilizzare per qualche piatto eventuali avanzi di altre portate, nel caso della ricetta di oggi il risultato è stato così buono che veniva voglia di far avanzare di più la prossima volta... La ricetta è molto semplice, il classico carpione di acciughe, impreziosito però dall'ottimo sapore agrodolce del vincotto primitivo e dal profumo della salvia ananas, una varietà di salvia dall'intenso sapore di ananas... che in questo periodo fiorisce con dei bellissimi fiori rossi tubulari, è molto semplice da coltivare in vaso sul balcone e può dare il profumo in più a molti piatti. Ho poi scelto di usare dell'aceto di mele perché trovo sia più delicato, mentre l'uvetta insieme al cipollotto rosso mi ha dato la giusta dose di dolcezza. Il piatto è risultato davvero gustoso e saporito, ottimo l'agrodolce e il profumo, uvetta e cipolla si sono amalgamate in maniera splendida e la panatura delle acciughe ha assorbito in modo perfetto il carpione. Sia la Fra che Ginevra hanno particolarmente gradito il gusto agrodolce, tanto da farmi pensare di preparare molte più acciughe fritte la prossima volta in modo da farne avanzare di più... Ecco quindi come ho preparato questa semplice ma gustosa versione delle alici in carpione:

**Ingredienti per due persone** 300 grammi di acciughe (alici) fritte avanzate vincotto primitivo un cipollotto rosso un cucchiaino di uvetta olio extra vergine di oliva aceto di mele vino bianco secco sale alcune foglie di salvia ananas Spellare il cipollotto, quindi tagliarlo a rondelle in una padella antiaderente con poco olio, quando incomincia a prendere colore aggiungere mezzo bicchiere di aceto di mele, mezzo bicchiere di vino bianco secco e un cucchiaino di uvetta, far andare per un paio di minuti facendo svaporare l'acido acetico, quindi aggiungere due cucchiaini di vincotto di primitivo, alcune foglie di salvia ananas e aggiustare di sale, far andare ancora un minuto, sistemare in una boule le alici fritte quindi versarci sopra il "carpione" preparato in padella, far quindi riposare per circa 30 minuti. Servire quindi al centro del piatto e decorare con un ciuffo fiorito di salvia ananas fiorito. Se vi interessano altri carpioni, tempo fa avevo pubblicato la ricetta delle [Acciughe alla Giada](#). Buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)