

[Da abbinare al gran bollito piemontese](#) .

Ingredienti per 6 persone :

3 acciughe
una piccola carota
una costa di sedano
mezza cipolla
3 pomodori perini
1 spicchio d'aglio
peperoncino (una punta)
prezzemolo
5 cucchiari di aceto
grammi 5 di sale
1 quarto di litro di olio

Far sciogliere le acciughe in molto olio. Aggiungere a mano a mano carote, sedano, cipolle, pomodoro, peperone, qualche spicchio d'aglio, un peperoncino rosso.

Lasciate cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti.

Aggiungere abbondante prezzemolo, aceto bianco e lasciate evaporare per alcuni minuti.

Spegnere il fuoco e aggiungere un pizzico di sale e una punta di zucchero. Mettere nei vasetti e coprire di olio d'oliva. Conservare in frigorifero.