

Acciughe Al Limone sale e pepe

Le acciughe così preparate si conservano per alcuni giorni. Pulire le acciughe tirando la testa: in tal modo si estraggono anche le interiora. Porle in una terrina salandole modestamente. Ricoprirle internamente di succo di limone e aggiungere un poco di pepe. Lasciare in fusione almeno un giorno, meglio se due. Prima di servire togliere le lisce e condire i filetti delle acciughe, che saranno divenuti bianchissimi, con olio d'oliva e cipolline fresche tagliate a sottili rotelline. Al posto del succo di limone si possono far macerare le acciughe in aceto di vino bianco, in questo caso occorre meno tempo per la macerazione.

Ingredienti

500 G Acciughe Fresche
Succo Di Limone
Sale
Pepe
Per Servire:
Olio D'oliva
Alcune Cipolline Fresche

Note

Preparazione: 25 minuti.