

Acciughe Al Limone

Squamare le acciughe, togliere la testa e le interiora, lavarle, asciugarle ed allinearle in una pirofila larga. Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe, regolare di sale e cuocere in forno caldo per circa 30 minuti. Servire le acciughe calde.

Ingredienti

500 G Acciughe
1 Limone
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.