

Acciughe All'aglio

Pulire le acciughe, privarle della testa, lavarle e asciugarle. Affettare l'aglio. In una padella dai bordi larghi mettere l'olio, l'acqua, l'aglio, una presa di origano, sale e pepe. Far sobbollire finchè il liquido si sarà un po' ristretto. Unire le acciughe e cuocerle per circa 10 minuti a fuoco basso. Scolarle dal fondo di cottura, disporle sul piatto da portata e irrorarle col succo di limone.

Ingredienti

700 G Acciughe Fresche
1/2 Limone
6 Spicchi Aglio
4 Bicchieri Acqua
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
Origano
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.