

Acciughe Alla Sanremasca

Pulite, lavate e diliscate 800 g di acciughe. Disponetele aperte, in un solo strato, su un piatto di portata. A parte sbattete e amalgamate il succo di 2 limoni con 1/4 di bicchiere di vino bianco secco e 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine, cui avrete aggiunto sale, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati. Versate il condimento sulle acciughe e lasciatele marinare per almeno due ore. Tipica preparazione della parte pi? occidentale della riviera di ponente, questo antipasto semplice e naturale ha il pregio di lasciare intatto il sapore delle acciughe.

Ingredienti

800 G Acciughe
2 Limoni (succo)
1/4 Bicchiere Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo

Note

Luogo: Liguria. Luogo: Sanremo. Luogo: Imperia. Preparazione: 150 minuti.