

Acciughe Alle Olive

Pulite le acciughe, apritele in due senza dividerle, adagiatele in un tegame di terracotta, spruzzatele col succo dei limoni, coprite e lasciatele riposare al fresco. Tritate l'aglio con il prezzemolo, le olive e il peperoncino. Ponete le acciughe su un piatto, conditele con l'olio, spolverizzate col trito, decorate con qualche oliva intera e servite.

Ingredienti

500 G Acciughe Fresche
2 Spicchi Aglio
1 Peperoncino
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
3 Limoni
100 G Olive Nere Snocciolate
Prezzemolo

Note

Preparazione: 40 minuti.