

Acciughe Crude Al Limone

Pulite accuratamente le acciughe, togliete loro la testa e la spina dorsale, dividetele in filetti e ponetele, ben distese, in un piatto piuttosto ampio. Cospargetele con un pizzico di sale e un po' di pepe bianco macinato, irroratele con il succo di 5 limoni e lasciate macerare almeno 12 ore, rivoltandole di tanto in tanto. Quando saranno ben schiarite, estraete le acciughe dalla marinata, deponetele a strati in una terrina di porcellana oppure di vetro e ricopritele con olio d'oliva. Si possono conservare per un giorno, ma sono sicuramente pi? gustose consumate subito, dopo la marinatura.

Ingredienti

500 G Acciughe Freschissime
5 Limoni (succo)
25 Cl Olio D'oliva (facoltativo)
Pepe Bianco
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.