

Acciughe Crude

Pulite 500 g di acciughe, evisceratele, togliete con le mani la lisca centrale, lavatele e asciugatele. Sistematele a strati in una terrina, irrorando ogni strato con succo di limone. Cospargetele con aglio schiacciato e ponetele coperte in frigorifero per 24 ore. Quindi scolate le acciughe dal loro sugo, sciacquatele con succo di limone, ponetele in un piatto e cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo, irroratele con olio d'oliva, salate e completate a piacere con peperoncino macinato.

Ingredienti

500 G Acciughe
Succo Di Limone
Aglio
Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Peperoncino Macinato

Note

Luogo: Sicilia. Luogo: Palermo. Luogo: Trapani.