

Acciughe Marinate (2)

Pulire le acciughe togliendo testa e interiora, e lasciandole unite per il dorso; lavarle e scolarle. Disporle in una terrina; irrorandole con succo di limone e aceto fino a coprire. Far marinare per 2-3 ore e scolare. Disporre le acciughe a strati in una ciotola e condire ogni strato con aglio, peperoncino, sale, prezzemolo tritato. Irrorare il tutto con l'olio e servire dopo almeno 1 ora.

Ingredienti

500 G Acciughe Freschissime
2 Limoni
2 Cucchiari Aceto Di Mele
Sale
Peperoncino
Aglio
Prezzemolo Tritato
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 40 minuti.