

Acciughe Marinate

Pulite le acciughe, togliete testa, interiora e lisca, apritele a met? senza dividerle; disponetele a raggio in un piatto fondo. Tritate prezzemolo e aglio, unite il succo dei limoni, sale e pepe. Emulsionate e versate la salsa sui pesci; coprite e tenete al fresco alcune ore.

Ingredienti

500 G Acciughe Piccole
1 Spicchio Aglio
2 Limoni
1 Ciuffo Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.