

# Acciughe Sotto Pesto

Lavare bene le acciughe e spinarle. Farne dei filetti e porli in una zuppierina coperti di olio, di un abbondante trito di prezzemolo, aglio e pepe.

## Ingredienti

250 G Acciughe Salate

Olio D'oliva

Prezzemolo

Aglio

Pepe

## Note

Preparazione: 10 minuti.