ACCIUGHE AL LIMONE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g acciughe,
- 1 limone,
- 1/2 bicchiere olio,
- sale.

Squamare le acciughe, togliere la testa e le interiora, lavarle, asciugarle ed allinearle in una pirofila larga.
Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe, regolare di sale e cuocere in forno caldo per circa 30 minuti.
Servire le acciughe calde.