ACCIUGHE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di acciughe (freschissime e piccole),
- 50 gr.di prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino,
- 1/2 bicchiere di olio,
- il succo di 3 limoni,
- 1 pugno di olive nere.

Pulite bene le acciughe, privatele della testa e delle interiora, poi spinatele cercando di non dividerle.
Adagiatele richiuse e crude in un tegame di terracotta largo, irroratele con il succo dei limoni, incoperchiate e lasciate riposare in luogo fresco per circa 3 o 4 ore, affinchè macerino.
Lavate e mondate il prezzemolo, tritatelo finemente insieme all'aglio e alle olive.
Ponete le acciughe su un piatto di portata, apritele, irroratele con abbondante olio, spolverizzate e con il trito di prezzemolo, aglio e olive, con il peperoncino sbriciolato e servitele in tavola.