ACCIUGHE AL LIMONE 3

Ingredienti per 4 persone:

- acciughe
- succo di limone
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Spinate le acciughe, togliete la testa e pulitele all'interno.
Sistematele in un vassoio e copritele interamente di succo di limone per 12 ore, successivamente conditele con olio, sale e pepe.