ALICI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di acciughe fresche
- 1/2 limone
- 6 spicchi di aglio
- 4 bicchieri di acqua
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- origano
- pepe
- sale

Pulire le acciughe, privarle della testa, lavarle e asciugarle.

Affettare l'aglio.

In una padella dai bordi larghi mettere l'olio, l'acqua, l'aglio, una presa di origano, sale e pepe.

Far sobbollire finché il liquido si sarà un po' ristretto.

Unire le acciughe e cuocerle per circa 10 minuti a fuoco basso.

Scolarle dal fondo di cottura, disporle sul piatto da portata e irrorarle col succo di limone.