

ACCIUGHE AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe fresche
- 2 limoni (o aceto di vino bianco)
- 2 cipolline fresche
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Pulite le acciughe aprendole con le mani dalla parte della pancia.

Eliminate la testa e la lisca centrale, lavatele accuratamente e asciugatele con carta da cucina.

Allineate i filetti in una pirofila o in una fondina, salateli appena e copriteli con abbondante succo di limone filtrato o se preferite con dell'aceto di vino bianco.

lasciate marinare per un giorno al fresco.

Sgocciate le acciughe dalla marinata, disponetele nel piatto da portata, cospargetele di prezzemolo tritato e di cipolline affettate a velo.

irrorate con olio e servite subito.