ALICI CRUDE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe
- succo di limone
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino macinato

Pulite 500 g di acciughe, evisceratele, togliete con le mani la lisca centrale, lavatele e asciugatele.

Sistematele a strati in una terrina, irrorando ogni strato con succo di limone.

Cospargetele con aglio schiacciato e ponetele coperte in frigorifero per 24 ore.

Quindi scolate le acciughe dal loro sugo, sciacquatele con succo di limone, ponetele in un piatto e cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo, irroratele con olio d'oliva, salate e completate a piacere con peperoncino macinato.