

Acciughe alla sanremasca

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe
2 limoni (succo)
1/4 bicchiere olio d'oliva extra-vergine
sale
1 spicchio aglio
prezzemolo

Preparazione

Pulite, lavate e diliscate 800 g di acciughe. Disponetele aperte, in un solo strato, su un piatto di portata. A parte sbattete e amalgamate il succo di 2 limoni con 1/4 di bicchiere di vino bianco secco e 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine, cui avrete aggiunto sale, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati. Versate il condimento sulle acciughe e lasciatele marinare per almeno due ore. Tipica preparazione della parte più occidentale della riviera di ponente, questo antipasto semplice e naturale ha il pregio di lasciare intatto il sapore delle acciughe.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>