

Acciughe crude al limone

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe freschissime

5 limoni (succo)

25 cl olio d'oliva (facoltativo)

pepe bianco

1 pizzico sale

Preparazione

Pulite accuratamente le acciughe, togliete loro la testa e la spina dorsale, dividetele in filetti e ponetele, ben distese, in un piatto piuttosto ampio. Cospargetele con un pizzico di sale e un po' di pepe bianco macinato, irroratele con il succo di 5 limoni e lasciate macerare almeno 12 ore, rivoltandole di tanto in tanto. Quando saranno ben schiarite, estraete le acciughe dalla marinata, deponetele a strati in una terrina di porcellana oppure di vetro e ricopritele con olio d'oliva. Si possono conservare per un giorno, ma sono sicuramente più gustose consumate subito, dopo la marinatura.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>