

Acciughe crude

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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

Preparazione

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.

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

<http://www.ricetteitalia.org>