

Acciughe olio e limone

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe
1/2 bicchiere olio d'oliva
2 limoni
sale

Preparazione

Squamare le acciughe e privarle delle teste e delle interiora. Lavarle, asciugarle e disporle molto vicine in una pirofila. Emulsionare l'olio con il succo dei limoni e versare la salsa sul pesce. Salare e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

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

<http://www.ricetteitalia.org>