

# Acciughe sotto pesto

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

250 g acciughe salate

olio d'oliva

prezzemolo

aglio

pepe

## Preparazione

Lavare bene le acciughe e spinarle. Farne dei filetti e porli in una zuppiolina coperti di olio, di un abbondante trito di prezzemolo, aglio e pepe.

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

<http://www.ricetteitalia.org>