

# Acciughette alla ammiraglia

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g acciughe  
4 limoni  
olio d'oliva  
sale  
pepe  
origano (facoltativo)

## Preparazione

Pulite bene le acciughe fresche, diliscandole internamente, levate testa e coda e dividetele a filetti. Lavate i filetti in acqua fredda e poi asciugateli bene, disponendoli su un piatto di portata. Coprite completamente le acciughe con abbondante succo di limone filtrato bene e lasciate riposare 12 ore. Al momento di servire battete in una tazzina olio, pepe e poco sale, irrorate le acciughe e portate in tavola: per effetto del limone le acciughe si saranno cotte e appariranno bianchissime. Potrete completare a piacere con una spolverata di origano fresco.

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

<http://www.ricetteitalia.org>