

Acciughe al limone

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe

1 limone

1/2 bicchiere olio d'oliva

sale

Preparazione

Squamare le acciughe, togliere la testa e le interiora, lavarle, asciugarle ed allinearle in una pirofila larga. Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe, regolare di sale e cuocere in forno caldo per circa 30 minuti. Servire le acciughe calde.

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

<http://www.ricetteitalia.org>