

Acciughe alle olive

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe fresche
2 spicchi aglio
1 peperoncino
1/2 bicchiere olio d'oliva
3 limoni
100 g olive nere snocciolate
prezzemolo

Preparazione

Pulite le acciughe, apritele in due senza dividerle, adagiatele in un tegame di terracotta, spruzzatele col succo dei limoni, coprite e lasciatele riposare al fresco. Tritate l'aglio con il prezzemolo, le olive e il peperoncino. Ponete le acciughe su un piatto, conditele con l'olio, spolverizzate col trito, decorate con qualche oliva intera e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>