

# Acciughe marinate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

500 g acciughe piccole  
1 spicchio aglio  
2 limoni  
1 ciuffo prezzemolo  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Pulite le acciughe, togliete testa, interiora e lisca, apritele a metà senza dividerle; disponetele a raggio in un piatto fondo. Tritate prezzemolo e aglio, unite il succo dei limoni, sale e pepe. Emulsionate e versate la salsa sui pesci; coprite e tenete al fresco alcune ore.

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

<http://www.ricetteitalia.org>