

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate il pesce azzurro e cercate sempre nuovi modi per farlo, vi proponiamo la ricetta delle acciughe al limone, molto buone, semplici e saporite proprio come i piatti che piacciono a noi!

Soprattutto quando il pesce è freschissimo non c'è bisogno di cotture complicate, anzi! Molto meglio utilizzare sul pesce cotture decisamente semplici che non vadano ad alterarne il sapore. La ricetta che vi proponiamo addirittura prevede solo una marinatura a base di limone ed è per questo che le acciughe devono essere acquistate di grande qualità e appena pescate. La ricetta è facilissima, provatela e fateci sapere com'è andata e se poi le amate tanto, provate anche quelle al [vino](#), super

buone!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 500 gr

LIMONE 2

BASILICO 1 rametto

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Per fare le acciughe al limone, per prima cosa pulitele e diliscatele. Lavatele e adagiatele in un recipiente. Ricoprite col succo del limone e ponete in frigo per circa 4-5 ore.

Trascorso questo tempo, scolate le acciughe dalla marinata, disponetele su un piatto e conditele con l'origano, il basilico spezzettato, il sale e l'olio.

Servitele fredde.