

SECONDI PIATTI

Acciughe marinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 4 ORE PER LA MARINATA



INGREDIENTI

1 kg di acciughe fresche
abbondante olio extravergine di oliva
1 limone
sale
poco peperoncino.

PREPARAZIONE



2 Togliete le teste dal peste e sfilettare incidendo un lato del pesce e togliendo la lisca.



- 3 Pulite il pesce sotto l'acqua corrente e asciugateli con della carta assorbente (potete anche far sfilettare e pulire il pesce dal pescivendolo).

Mettete in una teglia il pesce con la pelle rivolta verso il basso, coprite con il succo del limone, abbondante olio (deve coprire tutte le acciughe), aggiustate di sale e unite poco peperoncino (per la quantità dipende dai gusti).



- 4 Fate marinare per almeno 4 ore e servite.

