

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Acciughe al limone

Strawberry · Thursday, October 27th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 50 acciughe fresche
- 3 limoni
- un arancia
- prezzemolo
- peperoncino
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le acciughe, togliete le interiore, la testa e la lisca centrale, lavatele e asciugatele. Disponete le acciughe aperte su di un piatto, spruzzatele con il succo dei tre limoni, lasciatele marinare per circa un'ora, poi scolatele e sempre aperte sistematele su di un piatto da portata, cospargetele con origano,prezzemolo tritato, peperoncino sminuzzato, il sale, il pepe e irrorate con olio extravergine di oliva, tagliate a fettine sottili l'arancia e decorate il piatto di acciughe e consigliato mangiarle subito.

This entry was posted on Thursday, October 27th, 2011 at 6:06 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.