



Olive alle acciughe

[Del 26/08/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: 20 olive nere, 20 filetti di acciuga sott'olio, 2 limoni.

Procuratevi dei limoni non trattati, lavateli, asciugateli e tagliateli a dischi sottili; sgocciolate i filetti di acciuga e snocciolate le olive nere; mettete al centro di ciascun disco di limone un'oliva intorno alla quale avrete arrotolato un filettino di acciuga. Servite assieme a una ciotola di olive e a vino bianco secco. Potrete sostituire le olive nere con olive verdi e i filetti di acciuga con filetti di aringa ammorbiditi nel latte oppure con filetti di trota affumicata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]