



## Acciughe al limone

[Del 09/12/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 500 g di acciughe, il succo di 4 limoni, olio extravergine di oliva, pepe, sale.

Spinare le acciughe, tiratele dalla testa per pulirle anche dalle interiora. Sistematele in un vassoio e copritele interamente di succo di limone per 12 ore. Successivamente conditele con olio, sale e pepe e servitele.

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