

ACCIUGHE OLIO E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- 2 limoni
- sale

Squamare le acciughe e privarle delle teste e delle interiora.
Lavarle, asciugarle e disporle molto vicine in una pirofila.
Emulsionare l'olio con il succo dei limoni e versare la salsa sul pesce.
Salare e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.