

## ACCIUGHE AL LIMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe fresche
- succo di limone
- sale
- pepe

Per servire:

- olio d'oliva
- alcune cipolline fresche

Le acciughe così preparate si conservano per alcuni giorni.

Pulire le acciughe tirando la testa: in tal modo si estraggono anche le interiora.

Porle in una terrina salandole modestamente.

Ricoprirle internamente di succo di limone e aggiungere un poco di pepe.

Lasciare in fusione almeno un giorno, meglio se due.

Prima di servire togliere le lisce e condire i filetti delle acciughe, che saranno divenuti bianchissimi, con olio d'oliva e cipolline fresche tagliate a sottili rotelline.

Al posto del succo di limone si possono far macerare le acciughe in aceto di vino bianco, in questo caso occorre meno tempo per la macerazione.