
ACCIUGHE ALLA SANREMASCA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe
- 2 limoni (succo)
- 1/4 di bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo

Pulite, lavate e diliscate 800 g di acciughe.

Disponetele aperte, in un solo strato, su un piatto di portata.

A parte sbattete e amalgamate il succo di 2 limoni con 1/4 di bicchiere di vino bianco secco e 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine, cui avrete aggiunto sale, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati.

Versate il condimento sulle acciughe e lasciatele marinare per almeno due ore.

Tipica preparazione della parte più occidentale della riviera di ponente, questo antipasto semplice e naturale ha il pregio di lasciare intatto il sapore delle acciughe.