

## ACCIUGHE CRUDE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe freschissime
- 5 limoni (succo)
- 25 cl di olio d'oliva (facoltativo)
- pepe bianco
- 1 pizzico di sale

Pulite accuratamente le acciughe, togliete loro la testa e la spina dorsale, dividetele in filetti e ponetele, ben distese, in un piatto piuttosto ampio.

Cospargetele con un pizzico di sale e un po' di pepe bianco macinato, irroratele con il succo di 5 limoni e lasciate macerare almeno 12 ore, rivoltandole di tanto in tanto.

Quando saranno ben schiarite, estraete le acciughe dalla marinata, deponetele a strati in una terrina di porcellana oppure di vetro e ricopritele con olio d'oliva.

Si possono conservare per un giorno, ma sono sicuramente più gustose consumate subito, dopo la marinatura.