

ACCIUGHE SOTTO PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di acciughe salate
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio
- pepe

Lavare bene le acciughe e spinarle.

Farne dei filetti e porli in una zuppierina coperti di olio, di un abbondante trito di prezzemolo, aglio e pepe.