

ACCIUGHETTE ALLA AMMIRAGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di acciughe
- 4 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- origano (facoltativo)

Pulite bene le acciughe fresche, diliscandole internamente, levate testa e coda e dividetele a filetti.

Lavate i filetti in acqua fredda e poi asciugateli bene, disponendoli su un piatto di portata.

Coprite completamente le acciughe con abbondante succo di limone filtrato bene e lasciate riposare 12 ore.

Al momento di servire battete in una tazzina olio, pepe e poco sale, irrorate le acciughe e portate in tavola: per effetto del limone le acciughe si saranno cotte e appariranno bianchissime.

Potrete completare a piacere con una spolverata di origano fresco.