

## ACCIUGHE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe piccole
- 1 spicchio di aglio
- 2 limoni
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite le acciughe, togliete testa, interiora e lisca, apritele a metà senza dividerle; disponetele a raggio in un piatto fondo. Tritate prezzemolo e aglio, unite il succo dei limoni, sale e pepe. Emulsionate e versate la salsa sui pesci; coprite e tenete al fresco alcune ore.