

ALICI COTTI D'A LUMIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di acciughe minute
- 4 limoni (succo in due volte)
- abbondante prezzemolo
- 1 peperoncino rosso
- aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: acciughe crude cotte dal succo di limone.

Diliscare e buttare le teste delle piccole acciuga della Plaja di Catania (che i pescatori mangiano anche crude) e metterle, così aperte, a cuocere a freddo nel succo di due limoni.

Lasciarle in un grande piatto per circa mezz'ora, affinché l'azione dell'acido citrico possa cuocere la tenerissima carne delle acciughe che, da rossa che era, diventerà bianca.

A questo punto buttare il primo succo di limone, dove rimarranno le tracce del sangue delle acciughe, se queste erano freschissime.

Condire con olio d'oliva di prima spremitura, foglioline di prezzemolo intere, il succo degli altri due limoni, sale, pepe, un peperoncino rosso intero e guarnire con fette di limone.