

INSALATA DI ALICINE CRUDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di acciughe piccole
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino rosso piccante
- 5 cl di olio d'oliva
- sale

Pulite le acciughe eliminando la testa, lavatele possibilmente in acqua di mare, disponetele in una terrina e conditele con l'olio d'oliva, l'aglio tritato, il peperoncino pestato nel mortaio e il sale. Lasciatele insaporire per qualche ora prima di servire.