

## *Triglie al Limone di Makkiat*

*Il procedimento è lo stesso che si usa per le acciughe al limone (alla ligure insomma).*

*Io le faccio così: le pulisci (mi raccomando squamale) e le sfiletti, poi spremi un bel po' di limoni (se lo fai a mano è meglio ma è un lavoraccio) e metti da parte il succo; prepari un contenitore e ci metti un velo di succo di limone, poi adagi i filetti di triglia e ci metti un po' di sale grosso, dopodiché rimetti il limone e vai avanti così a strati. L'importante è che siano completamente annegate nel limone.*

*Metti in frigo per circa 8-10 ore e poi servi in tavola su un bel piatto, senza limone e con un filo di olio.*

*Se hai fretta puoi anche fare così: le lasci sotto limone per circa due ore e poi cambi il limone e le lasci ancora altre 2 ore (l'acido del limone appena spremuto è molto più forte e cuoce prima le carni).*

*Per me sono anche più buone delle acciughe!*