

TORTINO DI ALICI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe,
- 6 carciofi,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Eliminate la testa alle acciughe, sventratele, diliscatele completamente e lavatele.

Versate un filo d'olio nella teglia, Sistematevi uno strato di acciughe aperte, cospargetele di aglio e prezzemolo tritati, salate e pepate.

Tagliate la parte tenera dei carciofi, fatene uno strato sulle acciughe e condite allo stesso modo.

Fate un altro strato di acciughe fino ad esaurimento.

Da ultimo, versatevi sopra l'olio e mettete in forno a calore moderato.