

ACCIUGHE IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 acciughe freschissime
- abbondante prezzemolo tritato
- pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- aceto di vino bianco

E' un modo sbrigativo ma gustosissimo di cucinare le acciughe.

Lavate bene e togliete la testa a 20 acciughe freschissime.

Disponetele in una teglia una accanto all'altra.

Cospargetele di abbondante prezzemolo tritato, pangrattato, sale, pepe, inumiditele con olio e infine con aceto di vino bianco.

Cuocetele in forno e offritele caldissime.