

ALICI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di acciughe freschissime
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 40 g di pangrattato
- origano
- sale
- pepe

Pulite le acciughe, togliete testa e spina centrale.

Tritate aglio e prezzemolo, aggiungete un po' di origano, il pangrattato, sale e pepe.

Ungete con l'olio una teglia, cospargete il fondo con un po' del trito preparato, disponetevi sopra metà delle acciughe con la 'pancia' rivolta verso l'alto.

Cospargete con il trito rimasto, fate un secondo strato di alici questa volta a 'pancia' sotto.

Emulsionate il succo di limone con l'olio e versatelo a filo sul pesce.

Infornate a 200 gradi per 20-25 minuti.

Togliete quando le acciughe sono dorate.