

ALICI GRATINATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di acciughe
- 3 patate
- 2 limoni
- 2 spicchi di aglio
- pangrattato
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Sbucciare ed affettare sottilmente le patate.

Disporle in una teglia larga e unta con olio.

Lavare e asciugare le acciughe già diliscate e aperte, passarle nel succo dei limoni.

Mescolare al pangrattato l'aglio tritato molto finemente ed il prezzemolo.

Premere le acciughe sul pangrattato da entrambi i lati poi disporle sulle patate.

Irrorare con olio e salare.

Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.