

ALICI GRATINATE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di acciughe
- pangrattato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Squamare le acciughe, privarle della testa e della lisca centrale, lavarle e asciugarle. irrorare con 2 cucchiaini d'olio 1 teglia; fare 1 strato di acciughe ben accostate tra loro; insaporirle con sale e pepe; cospargerle con prezzemolo e aglio tritati finemente, spolverizzarle con poco pane grattugiato e irrorare con un filo d'olio.

Fare un secondo strato e continuare così fino alla fine degli ingredienti.

Mettere in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.