
ALICI MARINATE IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di acciughe fresche
- farina
- 2 spicchi di aglio
- polpa di pomodoro
- vino bianco secco
- mentuccia
- prezzemolo
- origano
- olio d'oliva
- olio di semi per friggere

Mondate e lavate le acciughe, privandole della lisca, infarinatete e friggetele in abbondante olio caldo.

Una volta pronte formate in una teglia uno strato di acciughe, cospargete con 2 cucchiai di vino, 2 di olio e 2 di pomodoro, cospargete con prezzemolo, aglio e mentuccia tritati insieme a un pizzico di origano.

Formate, seguendo lo stesso procedimento, diversi strati fino ad esaurimento delle acciughe, terminando con il pomodoro e gli altri ingredienti.

Passate in forno a 200°C per circa 15 minuti e servite.