

# TEGLIA D'ACCIUGHE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di acciughe,
- 600 g di patate,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 limoni,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- alcune foglie di menta fresca,
- pangrattato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate insieme un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, alcune foglie di menta.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fettine.

Spennellate d'olio una pirofila, adagiatevi uno strato d'acciughe pulite e diliscate e aperte a libro.

Cospargetele con un po' del trito che avete preparato, salate, pepate, spruzzate con succo di limone e condite con un po' d'olio versato a filo.

Coprite con uno strato di patate e spolverizzatele con il trito preparato, sale e pepe.

Proseguite alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Spruzzate con un bicchiere di vino e cospargete la superficie con le foglioline di menta spezzettate miste a pangrattato.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C un'ora.

Servite caldo.