

TORTINO DI ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 acciughe,
- 4 patate,
- 4 pomodori maturi,
- 1 rametto di timo,
- 1 filo di olio d'oliva,
- sale.

Lessate le patate in acqua salata, scolatele e affettatele senza togliere la buccia.

Lavate le acciughe pulite e diliscate, asciugatele.

Lavate i pomodori, tagliateli a fette.

Ungete una pirofila, coprite il fondo con uno strato di patate; proseguite con uno di acciughe e uno di pomodori; ripetete fino a esaurimento degli ingredienti.

Nell'alternare gli strati ricordatevi ogni volta di condirli con un filo d'olio e un po' di timo.

Coprite con un foglio di alluminio, infornate per mezz'ora a 200 gradi.

Dieci minuti prima che sia terminata la cottura togliete l'alluminio.