

# Acciughe Al Forno

Mondate e lavate le acciughe. Preparate un soffritto con olio e burro, e un trito di cipolle, aglio, prezzemolo e basilico. In una pirofila, alternate uno strato di acciughe e uno di soffritto, fino ad esaurimento degli ingredienti. Finite con uno strato di acciughe, coprite di pangrattato. Condite con olio e infornate per circa mezz'ora in forno preriscaldato a 180 gradi.

## Ingredienti

800 G Acciughe  
3 Spicchi Aglio  
4 Cipolle Rosse Di Tropea  
5 Filetti D'acciughe Sott'olio  
Pangrattato  
Prezzemolo  
Basilico  
60 G Burro  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 60 minuti.