

# Acciughe Al Pomodoro

Pulire e diliscare le acciughe sotto acqua corrente, asciugarle su un panno. Fare un trito d'aglio e prezzemolo e poco pepe. Adagiare sul fondo di una teglia metà dei pomodori e salarli; accomodarvi sopra le acciughe, salare e cospargervi il trito preparato. Coprire coi pomodori restanti e olio e mettere in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti. Servire con prezzemolo tritato fresco.

## Ingredienti

800 G Acciughe Freschissime  
400 G Pomodori Sbollentati Spellati E Sminuzzati  
3 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine  
2 Spicchi Aglio  
Prezzemolo  
Sale  
Poco Pepe Bianco

## Note

Preparazione: 55 minuti.