

Acciughe Gratinate (2)

Pulite le acciughe, eliminate testa e lisca, apritele a libro in modo che restino unite sul dorso e adagiatele in una teglia spennellata con abbondante olio. In una ciotola versate un bicchierino d'aceto, unite 4-5 cucchiari d'olio, due pizzichi abbondanti di origano, uno spicchio d'aglio tritato, un pizzico di sale e uno di pepe nero. Mescolate, amalgamate con cura tutti gli ingredienti e versate il composto sulle acciughe. Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per un quarto d'ora. Passate su un piatto da portata e servite caldo o freddo. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Castelli Di Jesi Verdicchio DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti

800 G Acciughe
1 Spicchio Aglio
2 Pizzichi Origano
1 Bicchierino Aceto Di Vino
Olio D'oliva
1 Pizzico Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Nessuna Nota