

Acciughe Gratinate (3)

Sbucciare ed affettare sottilmente le patate. Disporle in una teglia larga e unta con olio. Lavare e asciugare le acciughe già diliscate e aperte, passarle nel succo dei limoni. Mescolare al pangrattato l'aglio tritato molto finemente ed il prezzemolo. Premere le acciughe sul pangrattato da entrambi i lati poi disporle sulle patate. Irrorare con olio e salare. Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti

600 G Acciughe
Pangrattato
1 Mazzetto Prezzemolo
1 Spicchio Aglio
6 Cucchiari Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.