

Acciughe Grattinate

Togliere alle acciughe la testa e la spina centrale, lavarle e allinearle aperte in una teglia. Spargere sul pesce pezzettini di aglio, prezzemolo, pangrattato, sale. Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe e cuocere nel forno caldo per circa 20 minuti.

Ingredienti

600 G Acciughe
1 Limone
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo
Pangrattato
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.