

Acciughe In Teglia

E' un modo sbrigativo ma gustosissimo di cucinare le acciughe. Lavate bene e togliete la testa a 20 acciughe freschissime. Disponetele in una teglia una accanto all'altra. Cospargetele di abbondante prezzemolo tritato, pangrattato, sale, pepe, inumiditele con olio e infine con aceto di vino bianco. Cuocetele in forno e offritele caldissime.

Ingredienti

20 Acciughe Freschissime
Abbondante Prezzemolo Tritato
Pangrattato
Sale
Pepe
Olio D'oliva
Aceto Di Vino Bianco

Note

Luogo: Liguria. Luogo: La Spezia. Preparazione: 20 minuti.