

Alici Gratinate (2)

Sbucciare ed affettare sottilmente le patate. Disporle in una teglia larga e unta con olio. Lavare e asciugare le acciughe gi? 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

400 G Acciughe
3 Patate
2 Limoni
2 Spicchi Aglio
Pangrattato
Prezzemolo Tritato
Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 35 minuti.