

Alici Gratinatate

Pulite le acciughe, tagliate la testa, togliete la lisca, e adagiatele aperte sul dorso in una teglia ben oliata. In una ciotola versate l'aceto, aggiungete 4/5 cucchiaini d'olio, 2 pizzichi generosi di origano, sale e pepe nero; mescolate bene e versate il composto sulle alici. Ponete in forno un quarto d'ora a 200 gradi e servite subito.

Ingredienti

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

Note

Preparazione: 25 minuti.