

Acciughe al pomodoro

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe freschissime
400 g pomodori sbollentati spellati e sminuzzati
3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
2 spicchi aglio
prezzemolo
sale
Poco pepe bianco

Preparazione

Pulire e diliscare le acciughe sotto acqua corrente, asciugarle su un panno. Fare un trito d'aglio e prezzemolo e poco pepe. Adagiare sul fondo di una teglia metà dei pomodori e salarli; accomodarvi sopra le acciughe, salare e cospargervi il trito preparato. Coprire coi pomodori restanti e olio e mettere in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti. Servire con prezzemolo tritato fresco.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>