

# Acciughe in teglia

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

20 acciughe freschissime  
Abbondante prezzemolo tritato  
pangrattato  
sale  
pepe  
olio d'oliva  
aceto di vino bianco

## Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>