

# Acciughe al forno

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

800 g acciughe  
3 spicchi aglio  
4 cipolle rosse di tropea  
5 filetti d'acciughe sott'olio  
pangrattato  
prezzemolo  
basilico  
60 g burro  
olio d'oliva extra-vergine

## Preparazione

Mondate e lavate le acciughe. Preparate un soffritto con olio e burro, e un trito di cipolle, aglio, prezzemolo e basilico. In una pirofila, alternate uno strato di acciughe e uno di soffritto, fino ad esaurimento degli ingredienti. Finite con uno strato di acciughe, coprite di pangrattato. Condite con olio e infornate per circa mezz'ora in forno preriscaldato a 180 gradi.

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

<http://www.ricetteitalia.org>