

# Acciughe gratinate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g acciughe  
1 limone  
1/2 bicchiere olio d'oliva  
1 spicchio aglio  
prezzemolo  
pangrattato  
sale

## Preparazione

Togliere alle acciughe la testa e la spina centrale, lavarle e allinearle aperte in una teglia. Spargere sul pesce pezzettini di aglio, prezzemolo, pangrattato, sale. Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe e cuocere nel forno caldo per circa 20 minuti.

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

<http://www.ricetteitalia.org>