

Alici ammollicate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

750 g acciughe
2 spicchi aglio
10 cl olio d'oliva
prezzemolo
pangrattato
sale

Preparazione

Spinare le acciughe ed eliminare la testa e la coda. Sistemarne uno strato in una teglia, irrorare di olio, cospargere con aglio e prezzemolo tritati, salare con parsimonia e spolverizzare di pangrattato. Coprire con un altro strato di acciughe e condirlo come il primo. Cuocere in forno già caldo per circa 15 minuti.

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

<http://www.ricetteitalia.org>