

Alici gratinate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe fresche
1 spicchio aglio
1 bicchierino aceto di vino
2 pizzichi origano
sale
pepe nero
olio d'oliva

Preparazione

Pulite le acciughe, tagliate la testa, togliete la lisca, e adagiatele aperte sul dorso in una teglia ben oliata. In una ciotola versate l'aceto, aggiungete 4/5 cucchiaini d'olio, 2 pizzichi generosi di origano, sale e pepe nero; mescolate bene e versate il composto sulle alici. Ponete in forno un quarto d'ora a 200 gradi e servite subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>