

Aliciotti con carciofi

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe

8 carciofi

2 limoni

2 spicchi aglio

prezzemolo tritato

olio d'oliva extra-vergine

sale marino

pangrattato

Preparazione

Eliminare le foglie dure dei carciofi; tagliarli a fettine; metterli in acqua acidulata col succo di 1 limone. Scolarli e brasarli con olio e aglio per 1/2 ora, unendo poca acqua. Pulire e diliscare le acciughe; disporne uno strato in una teglia oliata, salare, irrorare col succo di 1/2 limone; coprire coi carciofi e con un altro strato di acciughe; cospargere col restante succo, sale, pangrattato e prezzemolo. Cuocere in forno a 160 gradi per 20 minuti.

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

<http://www.ricetteitalia.org>