ACCIUGA IN TORTA

Ingredienti per 4 persone:

- g.800 di acciuga,
- g. 300 di patata,
- g. 50 di olio extravergine d'oliva,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulite le acciughe, lavatele e asciugatele.
Disponete in una tortiera unta le patate sbucciate, lavate e tagliate a fette alte mezzo centimetro.
Sulle patate mettete le acciughe, poi fate un altro strato di patate, poi uno di acciughe.
Condite ogni strato con un filo d'olio, prezzemolo tritato, sale e pepe.
Passate in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti.