ACCIUGHE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g. acciughe,
- 1 limone,
- 1/2 bicchiere olio,
- 1 spicchio aglio,
- prezzemolo,
- pangrattato,
- sale.

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.