# BAVETTE ALLE ACCIUGHE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bavette,
- 6 acciughe sotto sale,
- 1 bicchiere d'olio di oliva,
- 3 spicchi d'aglio,
- prezzemolo,
- sale.

Far dorare l'aglio nell'olio.
Aggiungere le acciughe diliscate e spezzettate e mescolarle con la forchetta finchè non saranno disfatte.
Cuocere le bavette in abbondante acqua salata, scolarle al dente, condirle con la salsa preparata e con un trito di prezzemolo.