ALICI ALLA SILVANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di acciughe fresche
- 400 g di pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio tritato finemente
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato finemente
- pangrattato integrale
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale

Pulite le acciughe asportando la testa e le interiora (e se sono grandi anche le spine).

Ungete una teglia bassa e larga.

Disponete le acciughe nella teglia alternando uno strato di acciughe, uno di prezzemolo e aglio tritati e uno di pomodori pelati tagliati a pezzetti e spolverati di pangrattato.

Salate un po' ogni strato.

Cuocete in forno ben caldo per circa un'ora.

Deve risultare un po' croccante.

Condite con un filo di olio crudo e servite.

Questo piatto è molto buono anche freddo.