ALICI GRATINATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe fresche
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchierino di aceto di vino
- 2 pizzichi di origano
- sale
- pepe nero
- olio d'oliva

Pulite le acciughe, tagliate la testa, togliete la lisca, e adagiatele aperte sul dorso in una teglia ben oliata.
In una ciotola versate l'aceto, aggiungete 4/5 cucchiai d'olio, 2 pizzichi generosi di origano, sale e pepe nero; mescolate bene e versate il composto sulle alici.
Ponete in forno un quarto d'ora a 200 gradi e servite subito.