ACCIUGHE ALLA FRANCESCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di acciughe fresche,
- quattro grosse patate,
- quattro cucchiai di olio di oliva,
- sale,
- pepe,
- quattro pomodori maturi,
- due spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- tre cucchiai di pangrattato.

Pulite il pesce privandolo della testa, delle interiora e della spina centrale, quindi lavatelo sotto l'acqua corrente.
Prendete una teglia da forno e disponetevi uno strato di filetti di acciughe.
Pelate le patate e tagliatele a fette sottili: con queste fate il secondo strato sul pesce, irrorare con un filo di olio, salate e pepate; continuate alternando gli strati fino al termine delle acciughe e delle patate.
Pulite i pomodori, privandoli della pelle e dei semi interni, quindi spezzateli sulla superficie del tortino.
Ora fate un trito finissimo con l'aglio ed il prezzemolo, cospargete con questo pomodori, pesce e patate.
Spolverizzate con il pangrattato, irrorate con il poco olio che vi sarà rimasto e passate in forno caldo a cuocere, per circa un'ora.
Potete servire il tortino caldo, se la stagione è invernale, e freddo in estate: è ottimo e saporito comunque.