ACCIUGHE AL PEPE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di acciughe freschissime,
- una manciata di capperi,
- qualche oliva nera,
- pepe in abbondanza,
- olio,
- sale,
- mezzo bicchiere abbondante di vino bianco secco.

Togliete la testa alle acciughe, apritele a libro, senza però dividere i filetti, eliminate la lisca centrale e lavatele sotto l'acqua corrente, asciugatele con delicatezza; mettete nel mezzo di ogni acciuga un cucchiaino di trito formato da: capperi, olive nere che snocciolerete e una pizzicatina di pepe, quindi richiudete i pesci, adagiandoli in una pirofila abbondantemente unta di olio, fatene uno strato ben compatto, salate, pepate abbondantemente e versate sui pesci il vino bianco secco.
Passate la pirofila in forno già caldo e fate cuocere per 20 minuti, mantenendo il calore intorno ai 200°.
Potete servirle sia calde che fredde.
Occorre poco tempo per preparare questo semplice e gustoso piatto di "acciughe al pepe"; essendo inoltre le acciughe un pesce azzurro, vi offrono anche l'opportunità di fare un po' di economia.