

AGUGLIA IN TORTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- g. 300 di pomodoro maturo,
- 15 aguglie,
- 1/2 bicchiere di olio di oliva,
- 3 cucchiai d'aceto,
- un mazzetto di basilico,
- un mazzetto di prezzemolo,
- uno spicchio d'aglio,
- un cucchiaino di origano,
- sale, pepe.

Lavate i pomodori, pelateli e tagliateli a tocchetti.

Tritate il prezzemolo, il basilico e l'aglio.

Pulite le aguglie, lavatele, asciugatele, apritele e togliete le lische.

Ungete con un po' d'olio una pirofila, disponete sul fondo metà delle aguglie con la parte aperta verso l'alto, salate, pepate e coprite con metà dei pomodori e del trito di erbe aromatiche.

Spolverizzate con metà dell'origano e coprite con le rimanenti aguglie disponendole questa volta con il dorso verso l'alto.

Terminate distribuendo i pomodori e il trito di erbe rimasto, il rimanente origano, un po' di sale e pepe.

Irrorate le aguglie con l'olio rimasto l'aceto e passate in forno già caldo a 200° per 30 minuti.

Servite subito.