ALICI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe freschissime
- 400 g di pomodori sbollentati spellati e sminuzzati
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- sale
- poco pepe bianco

Pulire e diliscare le acciughe sotto acqua corrente, asciugarle su un panno.
Fare un trito d'aglio e prezzemolo e poco pepe.
Adagiare sul fondo di una teglia metà dei pomodori e salarli; accomodarvi sopra le acciughe, salare e cospargervi il trito preparato.
Coprire coi pomodori restanti e olio e mettere in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti.
Servire con prezzemolo tritato fresco.