

SGOMBRI AL FORNO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri di 250 g ognuno,
- 250 g di radicchio di Treviso,
- 40 g di mollica di pane raffermo,
- 3 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 40 g di olive nere snocciate,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- peperoncino piccante.

Sciacquate gli sgombri dopo averli puliti e privati delle interiora, poi fateli scolare su fogli di carta assorbente da cucina. Sbriciolate la mollica di pane, unite un poco di prezzemolo tritato e i capperi ben risciacquati, uno spicchio d'aglio, le acciughe e le olive.

Assaggiate di sale e aggiungete un pezzetto di peperoncino spezzettato.

Ammorbidite il composto aggiungendo un poco di olio, poi mettetene una parte all'interno degli sgombri.

Lavate e tagliate il radicchio trevigiano nel senso della lunghezza, sistematelo sul fondo di una pirofila unta di olio, appoggiateci gli sgombri e distribuiteci sopra il restante composto di mollica di pane.

Completate disponendo sugli sgombri gli spicchi di aglio avanzati e tagliati a fettine sottili.

Irrorate tutto con un filo di olio extra-vergine d'Oliva e ponete la pirofila in forno a 220 gradi per circa 15 minuti.

Servite caldo.