

TEGLIA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe fresche e diliscate,
- 3 patate,
- 4 spicchi di aglio,
- salvia,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare, sbucciare e tagliare a fettine molto sottili le patate.

Sciacquare le acciughe e asciugarle.

Tritare la salvia e l'aglio.

Ungere una teglia e alternarvi uno strato di acciughe e uno di patate.

Cospargere con il trito e e irrorare d'olio.

Proseguire così fino a esaurire gli ingredienti.

Salare e oliare l'ultimo strato e infornare a 240'.

Per i primi minuti coprire la teglia con alluminio.

Cuocere per 30 minuti.