ACCIUGHE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di acciughe
- 3 spicchi di aglio
- 4 cipolle rosse di Tropea
- 5 filetti d'acciughe sott'olio
- pangrattato
- prezzemolo
- basilico
- 60 g di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mondate e lavate le acciughe.
Preparate un soffritto con olio e burro, e un trito di cipolle, aglio, prezzemolo e basilico.
In una pirofila, alternate uno strato di acciughe e uno di soffritto, fino ad esaurimento degli ingredienti.
Finite con uno strato di acciughe, coprite di pangrattato.
Condite con olio e infornate per circa mezz'ora in forno preriscaldato a 180 gradi.