ALICIOTTI CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe
- 8 carciofi
- 2 limoni
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino
- pangrattato

Eliminare le foglie dure dei carciofi; tagliarli a fettine; metterli in acqua acidulata col succo di 1 limone.
Scolarli e brasarli con olio e aglio per 1/2 ora, unendo poca acqua.
Pulire e diliscare le acciughe; disporne uno strato in una teglia oliata, salare, irrorare col succo di 1/2 limone; coprire coi carciofi e con un altro strato di acciughe; cospargere col restante succo, sale, pangrattato e prezzemolo.
Cuocere in forno a 160 gradi per 20 minuti.