

ACCIUGHE E PATATE AL FORNO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- rosmarino
- origano
- prezzemolo
- patate
- 600 acciughe
- pepe nero
- 2 pomodori

Come si prepara

Sul fondo di una teglia da forno, ben unta d'olio, sistemare l'aglio e le patate, tagliate a fette ben lavate e asciugate, su un letto di pomodoro.

Versare ancora un filo d'olio e informare a 180 gradi per trenta minuti.

Togliere dal forno, sistemare le acciughe e versare un filo d'olio. Completare con l'origano un ciuffo di prezzemolo e un rametto di rosmarino.

Mettere ancora in forno a 200 gradi per circa 15 minuti dopo aver aggiustato di sale e pepe.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	97 kcal 406 kJ
-------------------	-------------------

Tags

san valentino, afrodisiaca, pesce, ricetta tipica, regionale

