

SECONDI PIATTI

Acciughe alla tarantina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le acciughe alla tarantina sono gustosissime. Nate da una ricetta povera diventano in pochissimo tempo un gustoso secondo piatto che a seconda della quantità servita diventa un delizioso antipasto. La ricetta molto saporita è perfetta per chi vuole costruire un menù articolato e se amate questo prodotto del mare che si trova a buon mercato e che ricordiamolo fa benissimo anche in quanto pesce azzurro ricco di omega tre, vi lasciamo anche un altro consiglio: provatele [gratinate](#), sono favolose!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr
OLIVE VERDI (una manciata) -
CAPPERI 1 manciata -
PASSATA DI POMODORO 4 cucchiari da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 bicchiere
BASILICO 5 foglie
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
SALE
PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

- 1 Pulite, eviscerate, sfilettate le acciughe e trasferitele in una pirofila da forno; salate adeguatamente.

Condite le acciughe con l'olio.



- 2 Tritate insieme il basilico, i capperi, l'origano, le olive ed il peperoncino.



- 3 Ricoprite le acciughe con la passata di pomodoro ed il trito appena realizzato.



4 Bagnatele, infine, con il vino bianco.



5 Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti.