

SECONDI PIATTI

Acciughe e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr
PATATE 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO VEGETALE 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite, diliscate e lavate bene le acciughe.

Pelate le patate e affettatele, quindi disponetele su una teglia da forno, unta sul fondo.

Disponetevi sopra le patate e le acciughe aperte a libro.

Aggiungete l'aglio tritato e il brodo e infornate a 180°C per 15-20 minuti al massimo.

Servitele calde, spolverizzando il tutto con pepe e prezzemolo tritato.