

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe patate e cipolle

di: *daniela59*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

400 g di acciughe
4 patate
2 cipolle
burro q.b.
1 1/2 bicchiere di panna
sale.

PREPARAZIONE

1 Decapitare e diliscare le acciughe.



2 Pulire le patate.



3 Grattugiare le patate.



4 In una padella con poco burro far dorare due cipolle tagliate a rondelle fini.



5 Quindi imburrate una pirofila adatta alla cottura in forno.



6 Distribuire uno strato di patate.



7 Realizzare uno strato di acciughe sopra le patate.



8 Distribuite, quindi, metà delle cipolle a disposizione.



9 Proseguite con gli strati nell'ordine indicato precedentemente, terminando con patate e qualche fiocchetto di burro.



10 Infornare la pirofila a 180/200°C per 10 minuti, quindi versate metà della panna a disposizione, regolare di sale e infornare per altri 10 minuti.



11 Aggiungere, infine, la panna rimasta e terminare la cottura in forno per almeno 20 minuti.



12 Qualora risultassero ancora troppo morbide, infornare per altri 10 minuti con il forno a 180°C.



