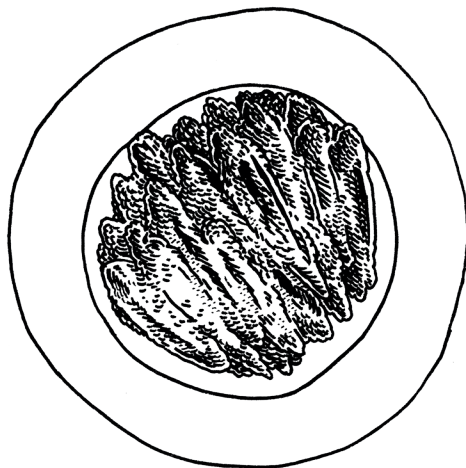


#23

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Acciughe alla spezzina

La Spezia-style anchovies

Ingredients (4 serves)

500 g anchovies (preferably from the period between May and July), 4 large potatoes (preferably from Pignone), 250 g tomato purée (or even better, 4 ripe tomatoes), a handful of parsley, a clove of garlic (if desired), oregano, extra-virgin olive oil, salt to taste.

- ⌚ 1 h
- 👉 easy
- 🏷️ DOC Colli di Luni Rosso

Make a layer of thinly sliced potatoes in an oiled baking pan. Create a layer of anchovies, without heads and bones, on top of the potatoes. In a cup, make a sauce with oregano, garlic and finely chopped parsley, oil and salt; beat well. Sprinkle the anchovies with a generous dose of sauce (to reach the potatoes below). Top with puréed fresh tomatoes or tomato purée. Drizzle with a little olive oil and bake at 170°C (340°F) for at least half an hour; the gratin is ready when the surface is golden brown. If there are any anchovies left, some start again with another layer of potatoes, but the traditional single-layer anchovy gratin is sublime.

Ingredienti (4 porzioni)

500 g di acciughe (meglio se del periodo fra maggio e luglio), 4 belle patate di Pignone, 250 g di passato di pomodoro (ancor meglio 4 pomodori maturi), una manciata di prezzemolo, se piace, uno spicchio d'aglio, origano della Val di Vara, olio di frantoio, sale qb.

Fare uno strato di patate tagliate sottili in un tian unto d'olio. Porre sopra uno strato di acciughe ben nettate, senza testa e spinate. Preparare in una tazza una salsa con origano, aglio e prezzemolo finemente tritati, olio e sale; sbattere bene. Cospargere lo strato di acciughe con una buona dose di salsina (sotto ci sono le patate). Coprire con pomodori freschi passati o con il passato. Condire con un filo d'olio e cuocere in forno a 170° per una buona mezz'oretta; il tian è pronto quando la superficie è dorata. Se avanzano acciughe qualcuno riparte con le patate, ma il tian d'acciughe alla spezzina di un solo strato è sublime.