Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Acciughe a beccafico

Ingrédients

16 Anchois Frais, 200 g de chapelure, 50 g d' amandes, 50 g de pistaches, 50 g de raisins secs, Sel, persil plat, huile d'olive, 1 citron, 2 feuilles de laurier,

Préparation

Nettoyer les anchois, enlever la tête, l'arête centrale mais pas la queue. ouvrir 'comme un livre'. et les laver et les essuyer.
Préparer la farce avec la chapelure, les pistaches concassées, les amandes concassées, les raisins (préalablement réhydratés), le persil et ajouter de l'huile jusqu'à que se soit crémeux. Ajouter un peu de citron, sel et poivre.
Dépose un peu de cette farce sur un anchois ouvert et en déposer un autre par-dessus.
Déposer les anchois dans un plat à gratin huilé et les recouvrir de chapelure. Assaisonner d'un filet de citron et d'huile, encore un peu de chapelure et quelques feuilles de laurier entre les anchois.
Enfourner à 180° chaud pendant 15 minutes. Servir tiède.

Commentaires

C'est une spécialité sicilienne d'influence arabe qui est née dans la région de Palerme.

Notes :