SARDINE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine piuttosto grosse,
- 50 g di filetti di acciughe sott'olio,
- una manciatina di prezzemolo,
- una manciatina di capperi,
- un cucchiainodi senape,
- un pizzico di timo in polvere,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere d'olio,
- farina,
- due uova,
- pangrattato,
- un limone.

Tagliate la testa alle sardine, apritele, diliscatele, lava tele e fatele asciugare su un tovagliolo con la parte interna rivolta in basso.
Tritate i filetti di acciughe col prezzemolo e i capperi, unitevi la senape, un pizzico di timo in polvere, sale, pepe e diluite con un cucchiaio di olio, amalgamando bene tutti gli ingredienti.
Mettete su metà dei pesci una cucchiaiata di ripieno, appoggiatevi sopra le altre sardine, come se doveste formare un sandwich, chiudete premendo bene; passatele nella farina, immergetele nelle uova sbattute, quindi impanatele.
Fatele dorare in olio bollente da entrambe le parti.
Fate scolare l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente e servite subito ben caldo, con spicchi di limone.