

SGONFIETTI ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione per pizza,
- 8 filetti di acciuga sott'olio,
- olio di semi di arachide.

Assottigliate leggermente la base per pizza con il mattarello poi ritagliatela in tanti quadrati di circa 8 cm di lato, appoggiate al centro di ognuno un pezzetto di filetto di acciuga poi piegate a metà i quadrati in modo da ottenere dei triangolini che sigillerete bene con le dita.
Friggete gli sgonfietti pochi per volta in abbondante olio ben caldo quindi scolateli e deponeteli su della carta assorbente da cucina in modo che perdano l'unto eccessivo.