

ALICI IMPANATE

Ingredienti per 1 persone:

- 350 g di acciughe
- sale
- pepe
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- 30 g di burro
- 15 g di olio d'oliva

Pulite le acciughe con molta cura e tagliate le branchie con un paio di piccole forbici.

Gli esemplari molto piccoli si possono lasciare interi ed è possibile mangiarne anche le spine senza problemi, mentre in quelli più grandi va eliminata la lisca centrale.

Lavate ed asciugate i pesci ed insaporiteli con sale e pepe.

Infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato, premendo leggermente.

Fate scaldare il burro e l'olio in una padella e friggetevi le acciughe da entrambi i lati.

Toglieteli dal recipiente di cottura quando sono ben dorati, tamponateli con carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso e serviteli immediatamente.