FRITTURA DI ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di acciughe fresche
- 1 limone
- farina
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Pulite bene le acciughe, togliete la testa, le interiora, spinatele cercando di non dividerle, lavatele, asciugatele e infarinatele.
Friggete poco alla volta le acciughe in abbondante olio caldo, sgocciolatele ben dorate e croccanti su una carta assorbente, salatele, mettetele su un piatto da portata e guarnite con spicchi di limone e con ciuffetti di prezzemolo.
Servite ben caldo.