

SARDINE IMBOTTITE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sarde,
- un mazzetto di basilico,
- uno spicchio d'aglio,
- 100 g di parmigiano,
- 150g di pangrattato,
- olio,
- due uova,
- sale,
- due limoni.

Pulite le sarde raschiandole con un coltellino, poi aprite a libro, privatele dalla lisca e dalle interiora e lavatele; quindi mettele ad asciugare su un canovaccio pulito.

Tritate finemente il basilico e lo spicchio d'aglio e poneteli in una ciotola; unite il parmigiano grattugiato e 60 g di pangrattato, rimestate e unite l'olio necessario ad ottenere un composto denso ed omogeneo.

Con questo composto spalmate internamente le sarde, quindi richiudetele, premendole bene.

Frullate le uova con una presina di sale e immergetevi le sarde, passandole poi nel restante pangrattato.

Versate un bicchiere di olio nella padella di ferro dei fritti e fatelo diventare ben caldo.

Friggetevi le sarde da entrambi i lati e passatele, man mano che sono pronte, su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza.

Sistematele in fine sul piatto da portata, guarnendole con fette di limone, e servitele subito.