

## BRACIOLETTE DI ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 acciughe grandi
- vino bianco secco
- 50 g di pangrattato
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- prezzemolo tritato con 1 spicchio aglio
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe
- farina
- olio per friggere

Togliete la testa alle acciughe, apritele dalla parte del ventre, levate delicatamente le interiora e la lisca, lavatele, asciugatele e mettetele a bagno nel vino.

Nel frattempo amalgamate in una terrina il pangrattato col pecorino, prezzemolo con l'aglio, l'origano, sale e pepe. Scolate le acciughe, cospargete la parte interna con il composto preparato, arrotolatele e fermatele con uno stecchino. Passate le 'braciolette' nella farina e friggetele in olio bollente ma non fumante.

Appena cotte e dorate servitele.

Con gli stessi ingredienti, sostituendo naturalmente le acciughe, potete preparare gli involtini di melanzane: affettatele abbastanza sottili, fate perdere il loro liquido amaro nel modo consueto, friggetele e quindi procedete come sopra descritto.