

Alici sperone

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g acciughe freschissime
3 uova
farina
sale
olio d'oliva per friggere
prezzemolo tritato
aglio tritato
aceto di vino forte

Preparazione

Nettate le alici (senza sfilettarle), asportando testa, lisca, interiora e coda; lavatele, poi asciugatele sopra un canovaccio. In una ciotola, sbattete con la frusta da pasticciera le uova, insieme al sale e a poca farina, sufficiente per ottenere una pastella morbida; qui immergete le alici, poi tuffatele in padella, dove sfrigola l'olio, e friggetele; quando dorano, sgocciolatele, asciugatele su fogli di carta assorbente e disponetele nel piatto grande da portata; bagnatele con l'aceto, spolverizzatele con aglio e prezzemolo, quindi mettete in luogo fresco ad insaporire per qualche ora, prima di servirle.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>