

Acciughe alla siciliana

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

24 acciughe
400 g pomodori maturi
2 fette pancarré
2 uova
3 cucchiaini formaggio pecorino dolce
1 cipolla piccola
2 mazzetti basilico
2 cucchiaini capperi sotto sale
1 pizzico origano
2 cucchiaini farina
pangrattato
1/2 bicchiere latte
6 cucchiaini olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Ammorbidite il pancarré mettendolo a bagno nel latte. Sbollentate per qualche secondo i pomodori poi spellateli e tritateli grossolanamente. Fate appassire la cipolla affettata 4 cucchiaini di olio quindi unitevi i pomodori, salate, pepate, unite anche l'origano e cuocete a fuoco vivace per una decina di minuti. Infine, aggiungete i capperi lavati per eliminare il sale e il basilico tritato. Pulite le acciughe lasciando attaccati tra di loro i due filetti. Lavatele bene e fatele sgocciolare su di un tagliere inclinato. Fate scaldare 2 cucchiaini di olio in un padellino, unitevi 4 acciughe e fatele rosolare poi togliete il padellino dal fuoco e unite il pancarré strizzato, un uovo, il pecorino e un poco di sale e pepe. Lavorate bene il composto con una forchetta e poi distribuitelo all'interno delle altre acciughe che richiuderete a libro. Passate i pesci prima nella farina poi nell'uovo battuto con un poco di sale e pepe e infine nel pangrattato. Friggetele velocemente in olio ben caldo e servite subito accompagnate dal sugo di pomodoro preparato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>