

Acciughe fritte

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

700 g acciughe

latte

farina

olio d'oliva

sale

per guarnire:

Alcuni spicchi limone

Alcuni ciuffi prezzemolo

Preparazione

Eviscerare le acciughe, lavatele, asciugatele, tenetele a bagno nel latte mezz'ora. Scolatele, passatele nella farina e cuocetele nell'olio bollente. Scolatele, salatele, passatele nel piatto da portata e guarnite con spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo. Vini di accompagnamento: Piave Tocai DOC, Cinque Terre DOC, Trebbiano Di Romagna DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>