

Acciughe ripiene

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g acciughe
2 panini
latte
3 uova
70 g formaggio parmigiano grattugiato
sale
pepe
origano
pangrattato
olio d'oliva
Alcuni spicchi di limone

Preparazione

Pulire le acciughe e privarle della testa e della lisca centrale. Mescolare la mollica ammollata nel latte e strizzata con un uovo, il parmigiano, sale, pepe e origano. Appaiare le acciughe inframezzandole con il ripieno, farle aderire e passarle prima nelle uova sbattute con il sale e poi nel pangrattato. Dopo 30 minuti friggerle nell'olio bollente. Servirle ben calde con il limone.

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

<http://www.ricetteitalia.org>