

# Alici impanate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 1 persone:

350 g acciughe  
sale  
pepe  
farina  
1 uovo  
pangrattato  
30 g burro  
15 g olio d'oliva

## Preparazione

Pulite le acciughe con molta cura e tagliate le branchie con un paio di piccole forbici. Gli esemplari molto piccoli si possono lasciare interi ed è possibile mangiarne anche le spine senza problemi, mentre in quelli più grandi va eliminata la lisca centrale. Lavate ed asciugate i pesci ed insaporiteli con sale e pepe. Infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato, premendo leggermente. Fate scaldare il burro e l'olio in una padella e friggetevi le acciughe da entrambi i lati. Toglieteli dal recipiente di cottura quando sono ben dorati, tamponateli con carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso e serviteli immediatamente.

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

<http://www.ricetteitalia.org>