

Braciolette di alici

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

12 acciughe grandi
vino bianco secco
50 g pangrattato
2 cucchiai formaggio pecorino grattugiato
prezzemolo tritato con 1 spicchio aglio
1 pizzico origano
sale
pepe
farina
olio per friggere

Preparazione

Togliete la testa alle acciughe, apritele dalla parte del ventre, levate delicatamente le interiora e la lisca, lavatele, asciugatele e mettetele a bagno nel vino. Nel frattempo amalgamate in una terrina il pangrattato col pecorino, prezzemolo con l'aglio, l'origano, sale e pepe. Scolate le acciughe, cospargete la parte interna con il composto preparato, arrotolatele e fermatele con uno stecchino. Passate le 'braciolette' nella farina e friggetele in olio bollente ma non fumante. Appena cotte e dorate servitele. Con gli stessi ingredienti, sostituendo naturalmente le acciughe, potete preparare gli involtini di melanzane: affettatele abbastanza sottili, fate perdere il loro liquido amaro nel modo consueto, friggetele e quindi procedete come sopra descritto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>