

SECONDI PIATTI

# Alici croccanti al profumo di limone

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

1 kg di alici fresche pulite ed aperte a libro  
mezzo limone  
50 g di farina  
2 uova  
100 g di pangrattato  
abbondante olio di oliva  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete le alici allineate sopra un piatto e cospargete con il succo del mezzo limone.



**2** Infarinatele.



**3** In una ciotola sbattete le uova con del pepe e passateci le alici.



4 Passatele nel pangrattato.

Passate nuovamente nell'uovo e nel pangrattato.



5 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le alici.

