

SECONDI PIATTI

# Alici fritte

di: *grieco maria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE pulite e spinate - 700 gr  
FARINA 70 gr  
UOVA 2  
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da tavola  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Passate le alici nella farina.



2 In una ciotola sbattere le uova con il formaggio ed il sale, quindi passateci le alici.



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









