

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.







