

SECONDI PIATTI

Alici impanate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ALICI FRESCHE pulite ed aperte a libro -
UOVA 2
PANGRATTATO 100 gr
OLIO DI SEMI abbondante -
SALE

PREPARAZIONE



2 Asciugate bene le alici.



3 In una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale.



4 Immergete le alici nell'uovo sbattuto.



5 Passatele nel pangrattato.



6 Quando le alici sono impanate lasciatele riposare una decina di minuti.



7 Nel frattempo in una padella scaldate l'olio.

Quando l'olio è bollente friggere le alici.



