

SECONDI PIATTI

Bis di acciughe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bis di acciughe, un secondo dove le acciughe sono davvero protagoniste: fritte in tutte e due le versioni che prevedono due panature diverse...tutte da provare!

INGREDIENTI

ACCIUGHE 800 gr

UOVA 2

FARINA DI MAIS

CURRY

PAPRIKA

CURCUMA

FARINA

SALE

PEPE

OLIO DI SEMI 1 l

PREPARAZIONE

1 Mettete in una terrina la farina e passatevi le acciughe aperte a libro.



- 2 In una ciotola sbattete le 2 uova con sale, pepe e le spezie e mettete la farina di mais in un piatto.



3 Passate le acciughe prima nell'uovo e poi nella farina di mais pressando bene in modo che aderisca.

In una padella capiente mettete l'olio e portatelo a temperatura, friggete prima le cotolette e poi le acciughe infarinate.

Fatele dorare bene, scolatele dall'olio in eccesso, salatele e servitele bollenti.