

SECONDI PIATTI

Polpettine di alici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg alici
8 uova
pangrattato
parmigiano reggiano
passata di pomodoro
1 cipolla
sale
olio
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Pulite le alici lasciando un'estremità attaccata.



2 Preparate il ripieno con il pan grattato, le uova, il prezzemolo un pò di sale.



3 Prendete un'alice ed apritela sulla mano.



- 4 Metteteci sopra un pò di ripieno precedentemente preparato unendo il pangrattato, il parmigiano, le uova, il prezzemolo e il sale..



- 5 Coprite con un'altra alice.



6 Procedete alla stessa maniera per tutti i pesci.

Friggete le alici facendo attenzione a non romperle quando le girate.



7 Mettete a soffriggere, in un'altra padella, un pò di cipolla, quando inizia a colorare versate la passata di pomodoro e salate.

Immergete le alici imbottite nel sugo e cuocetele per circa una quarantina di minuti.

