

ANTIPASTI E SNACK

## Sarde fritte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Sarde fritte

### INGREDIENTI

SARDE 180 gr  
UOVA 2  
FARINA  
SALE  
LIMONE a piacere -  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

### PREPARAZIONE

- 1 Quando avete voglia di preparare le sarde fritte per prima cosa, pulite bene le sarde. Eliminate da prima la testa, poi apritele a libro e, rimuovete le interiora e la lisca interna, sciacquatele bene sotto l'acqua corrente, poi mettetele ad asciugare all'interno di una teglia ricoperta con della carta da forno.
- 2 Versate all'interno di una terrina la farina. All'interno di un'altra terrina sbattete le uova con un pizzico di sale.

- 3 Versate in una padella l'olio per frittura e portatelo ad una temperatura di circa 180-190°C.
- 4 Una volta che l'olio è arrivato a temperatura, prendete le sarde con l'aiuto di una pinza e, una ad una passatele da prima nella farina poi, nell'uovo sbattuto. Tuffatele nell'olio bollente e, lasciatele friggere per pochi minuti, fino a completa doratura.
- 5 Scolatele su di un foglio di carta assorbente e lasciate eliminare tutto l'olio in eccesso. Salatele leggermente e servitele calde con delle fettine di limone a piacere.