

SECONDI PIATTI

Sardine alle patate e paprika

LUOGO: Asia / Arabia Saudita

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



Le sardine alla patate e profumate alla paprika è un piatto di origine arabo ricco di sapori e profumi.

INGREDIENTI

SARDINE 2 kg
PATATE 500 gr
PREZZEMOLO 1 mazzetto
CORIANDOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO sghiacciato - 3
UOVA sbattute - 3
CUMINO 1 cucchiaio da tè
PAPRICA dolce o piccante - 1 cucchiaio da tè
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
FARINA
LIMONE 8 spicchi
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

PREPARAZIONE

1 Pulite le sardine, togliete la testa, apritele a libro e rimuovete la spina centrale. Sciacquate

le sardine e mettetele a scolare.

Nel frattempo schiacciate le patate, precedentemente lessate, ed unitevi il prezzemolo (e/o il coriandolo), l'aglio, le uova sbattute, il cumino, la paprika, il peperoncino rosso tritato e il sale.



- 2 Mettere questo composto tra due sardine aperte a mò di sandwich; continuare con questa operazione fino ad esaurire gli ingredienti.



3 Appiattite i "panini" di sardine e farcia, infarinateli e friggeteli in olio bollente.



4

Servite le sardine calde o fredde accompagnate da spicchi di limone.