

ANTIPASTI E SNACK

## Triangoli di tuma fritti

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

tuma  
1 uovo  
pangrattato  
acciughe  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la tuma a fette non troppo spesse, su metà di queste mettere un filetto d'acciuga sott'olio, chiudere con le restanti fette.



2 Passarle nell'uovo e poi nel pangrattato e friggerle in olio caldo.



3 Eccoli qui pronti per essere serviti.

