

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe farcite alla semplice

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete una ricetta semplice ed economica per realizzare un buon piatto di pesce? Allora provate le **acciughe farcite** alla semplice, una versione ottima e facile per cucinare questo pesce azzurro che è tanto buono e salutare. Provate questa ricetta sfiziosa che vi permetterà di portare a tavola un piatto gustoso e salutare. Se amate poi questo tipo di ingrediente vi invitiamo a realizzare anche la ricetta delle [acciughe al vino](#), facile e buonissima!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 24
MOLLICA DI PANE 2 pugni -
LATTE INTERO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
SALVIA 4 foglie
FARINA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta delle acciughe farcite alla semplice , ammolate la mollica di pane nel latte, strizzatela e unitela con l'origano, il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe; amalgamate il tutto.



- 2 Disponete la farcia su ciascun filetto, dividendola in parti uguali.



3 Arrotolate i filetti e steccateli con uno stecchino, infarinateli e friggeteli nell'olio con le foglie di salvia, fino a quando non avranno preso un bel colore dorato.





4 Serviteli caldi.

CONSIGLIO