ANTIPASTI E SNACK

Acciughe farcite alla semplice

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 , ammollate 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

Potrei utilizzare anche le sarde?

Sì vanno bene anche le sarde.

Posso prepararle prima?

Puoi fare tutti i rotoloni e poi friggerli quando ti occorrono.

Ho comprato più acciughe del necessario, cosa potrei farci?

Ti consiglio la pasta alle acciughe!