SECONDI PIATTI

# Acciughe fritte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Le **acciughe fritte**: un piatto che piace a tutti grandi e piccini!Le acciughe fritte sono particolarmente saporite oltre che facilissime da preparare. Il segreto? La pastella che rende il fritto croccante ed asciutto!

Seguite i nostri consigli contenuti nella ricetta delle acciughe fritte e vedrete che verranno spettacolari come le nostre!

## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 600 gr

UOVA 3

FARINA

ACQUA freddissima -

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

LIMONE

SALE

# Preparazione

1 Eviscerate e lavate le acciughe, quindi staccate la testa e rimuovete la lisca centrale aprendole a libro.

2 Raccogliete le acciughe pulite in una ciotola colma di acqua freddissima acidulata con mezzo limone.

3 Fate scaldare abbondante olio per fritti in una padella possibilmente di ferro; nel frattempo prelevate le acciughe dall'acqua e asciugatele tamponandole con dei fogli di carta assorbente.

4 Preparate, ora, la pastella: in una ciotola riunite le uova e della farina ed iniziate ad amalgamare questi due ingredienti.

5 A questo punto iniziate a versare dell'acqua fredda, possibilmente conservata per una decina di minuti in freezer, in quantità tale da ottenere una pastella dalla consistenza morbida, tipo quella delle crepes.

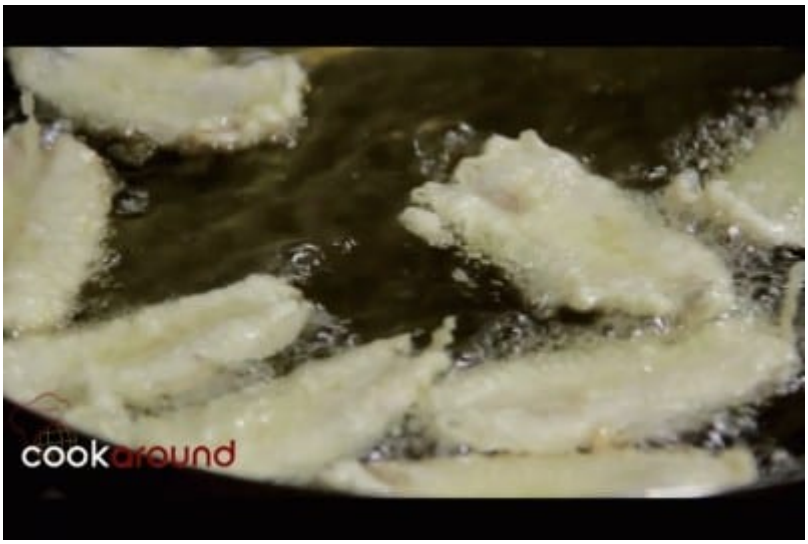
6 Aggiungete un goccio di birra e mescolate.

7 Regolate la densità della pastella aggiungendo altra farina se troppo liquida o altra acqua qualora fosse troppo densa.

Passate un'acciuga alla volta nella pastella, fate colare la pastella in eccesso e tuffatela nell'olio bollente.

8 Proseguite in questo modo con tutte le acciughe avendo l'accortezza di non friggerne troppe tutte insieme altrimenti il calore dell'olio scenderebbe troppo producendo come risultato un fritto molto unto e pesante.

Friggete le acciughe per un paio di minuti al massimo o fino a che la pastella risulti croccante.




9 Una volta fritte, prelevate le acciughe dall'olio e adagiatele su fogli di carta paglia o carta assorbente affinché si asciughino dall'olio in eccesso.

10 Portate le acciughe fritte immediatamente in tavola, ancora ben calde, ricordatevi solo di salarle leggermente ed accompagnatele, a piacere, con fette di limone.

## Note

L'acciuga fresca si presta a molteplici preparazioni: usate quelle molto piccole per le fritture o per i sughi, se avete in mente altre preparazioni cercate acciughe che siano lunghe almeno 10 cm.Ovviamente le acciughe, o alici, vanno ben squamate, lavate e, per molti piatti, anche diliscate prima di essere utilizzate.Pulire e diliscare un'acciuga è un'operazione molto più semplice di quanto non si pensi. In particolare per aprire un'acciuga "a libro" e diliscarla procedete così:-tenete l'acciuga con una mano con la parte della pancia libera;-aiutandovi col pollice aprite il ventre:staccate la testa tenendo l'acciuga dal dorso, vedrete che sfilerete anche l'intestino;-aprite l'acciuga completamente sollevando con le dita la lisca che verrà via con facilità.