

SECONDI PIATTI

Acciughe fritte

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 600 gr
UOVA 3
FARINA
ACQUA freddissima -
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
LIMONE
SALE

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!

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 asciugino 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