

SECONDI PIATTI

Alici fritte facili

di: *grieco maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **alici fritte facili** e morbidissime vi conquisteranno. Sapete che le alici sono preziose alleate per il nostro benessere e in cucina? Sì perché spesso bisogna far quadrare il bilancio della famiglia e la cosa non è sempre semplice. Perché sono fondamentali? Perché si tratta di un pesce azzurro molto economico che si trova quasi tutto l'anno, nativo dei nostri mari ed è per questo che il suo prezzo è quasi sempre contenuto. Nel Mar Mediterraneo se ne trovano in abbondanza e quindi oltre ad essere poco costoso è certamente quasi sempre fresco di giornata. Provate questa versione di alici fritte che prevede l'utilizzo dell'uovo, e

vedrete che otterrete un risultato superbo,
estremamente morbido adatto anche ai più piccoli.
Se amate il pesce azzurro come noi vi invitiamo a
provare anche la [pasta con le alici](#), buonissima!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE pulite e spinate - 700
gr
FARINA 70 gr
UOVA 2
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da
tavola
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alici fritte per prima cosa lavate i pesciolini, deliscateli e sciaquateli per eliminare le interiora, quindi passate le alici nella farina.



- 2 In una ciotola sbattere le uova con il formaggio ed il sale, quindi passateci le alici, una alla volta.



3 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le alici, tenedole separate man mano con una forchetta. Friggete tre minuti per lato circa. Tirate su le alici una alla volta e lasciatele asciugare su fogli di carta assorbente.

Mangiare calde.









CONSIGLIO