

ANTIPASTI E SNACK

Alici sperone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 1 kg
UOVA 3
FARINA 50 gr
OLIO DI ARACHIDI 1 l
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 2
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite le alici (senza sfilettarle), asportando testa, lisca, interiora e coda; lavatele, poi asciugatele sopra un canovaccio.

In una ciotola, sbattete con la frusta da pasticciere le uova, insieme al sale e a poca farina, sufficiente ad ottenere una pastella morbida.

Pastellate le alici.



2 Tuffate le alici pastellate in padella con abbondante olio bollente e friggetele.



3 Quando risulteranno ben dorate, sgocciolatele, asciugatele su fogli di carta assorbente e disponetele nel piatto grande da portata.

Bagnatele con l'aceto, spolverizzatele con aglio e prezzemolo, quindi mettete in luogo fresco ad insaporire per qualche ora, prima di servirle.