

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di acciughe

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il pesce azzurro oltre ad essere ottimo è in genere anche molto economico ed è per questo che si cercano sempre nuovi modi per farlo! In questa ricetta vogliamo darvi un'idea davvero facile e gustosa per prepararlo al meglio: frittelle di acciughe! Semplici e saporite fanno sempre la felicità di grandi e piccoli! fare un fritto croccante e sciutto però non è sempre così facile, quindi qui di seguito vi daremo dei consigli per farle in maniera ottimale! Un primo da abbinare a questo piatto?

Andiamo su un grande classico mai banale: [spaghetti alle vongole!](#)

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 40

PECORINO grattugiato - 100 gr

UOVA 4

FARINA 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINI PICCANTI 2

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le frittelle di acciughe, pulite, eviscerate e aprite le acciughe a libro; mettetele su un foglio di carta da cucina ad asciugare.



- 2 In una terrina sbattete le uova con il sale, l'aglio e il peperoncino tritati.



- 3 Unite le acciughe, tagliate a striscioline, poi il pecorino, l'origano e la farina; mescolate con cura.



- 4 Scaldate molto bene l'olio in una padella e fate friggere il composto appena ottenuto versato nell'olio a cucchiaiate.



- 5 Fate dorare le frittelle su entrambi i lati, quindi scolatele ed adagiatele su di un foglio di carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.