

SECONDI PIATTI

Sarde impanate e fritte

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SARDINE 1 kg
OLIO DI ARACHIDI 1 l
UOVA 3
FARINA
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite le sardine, apritele a libro e rimuovete la lisca centrale.

Sbattete le uova in un piatto fondo o in una ciotola capiente.



2 Passate le sardine prima nella farina e poi nelle uova.



3 Scaldate abbondante olio per frittura in una padella e friggere le sardine panate.



4 Salate leggermente le sardine e portatele in tavola ancora bollenti.