

SECONDI PIATTI

Sardine con patate

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Ecco come da ingredienti poveri possa nascere un piatto eccellente: le **sardine con patate** sono tutto questo e molto di più! Questa ricetta dal gusto incredibile piacerà tanto a tutti, perché abbina il gusto già eccellente di questo pesce azzurro alla croccantezza della frittura e per completare l'opera si ha un cuore cremoso di patate. Farle non è per nulla difficile, anzi, e di certo questo secondo piatto incontrerà il gusto di chi ama il pesce fritto.

Provatelo e fateci sapere se vi è piaciuto!

Se cerchi altre idee per fare un buon piatto di mare, prova oltre alle sardine con patate anche le acciughe fritte: un grande classico che non passerà mai di moda.

INGREDIENTI

SARDINE 2 kg
PATATE lesse - 500 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CORIANDOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 3
UOVA 3
CUMINO 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PEPERONI ROSSI ½
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SUCCO DI LIMONE
SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle sardine con patate squamate il pesce, rimuovete la testa e la spina centrale; adagiate le sardine distese, pulitele e asciugatele.

Schiacciate le patate ed unitevi il prezzemolo, il coriandolo, l'aglio, le uova sbattute, il cumino, il peperoncino, il peperone rosso ed il sale.



2 Realizzate, con il composto appena preparato, una piccola frittella delle dimensioni di una grossa noce.

Prendete due sardine e mettete il ripieno appena modellato tra le due, come per un panino.



3 Continuate con questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infarinate i panini di sardine e friggeteli in olio bollente.





4 Servite le sardine con patate calde o fredde accompagnate da succo di limone fresco.

CONSIGLIO

Posso prepararle in precedenza?

Sì puoi farcirle e lasciarle in frigorifero. Quando le dovrai utilizzare le passi nella farina e friggi.

Posso utilizzare anche le acciughe?

Certo, andranno benissimo.