

ANTIPASTI E SNACK

# Triangoli di tuma fritti

di: *Gabita*

---

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



## INGREDIENTI

tuma  
1 uovo  
pangrattato  
acciughe  
olio per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la tuma a fette non troppo spesse, su metà di queste mettere un filetto d'acciuga sott'olio, chiudere con le restanti fette.



2 Passarle nell'uovo e poi nel pangrattato e friggerle in olio caldo.





3 Eccoli qui pronti per essere serviti.



