

ALICETTE AL PECORINO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- farina (20gr)
- 2 uova
- pecorino (20gr)
- alici (300gr)

Come si prepara

Diliscate le alici e salatele leggermente.

In una scodella o in un piatto fondo preparate la pastella, sciogliendo la farina con un po' di acqua e lavoratela fino ad amalgamarla.

Prendete un padellino, riempitelo per 3/4 di olio di oliva.

Quando l'olio comincia lievemente a fumare immergete le alici passate man mano nella pastella.

Toglietele appena dorate con una schiumarola e adagiatele su una carta assorbente.

Cospargetele di pecorino grattugiato e servitele.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	144 kcal 603 kJ
-------------------	--------------------

Tags

alici, alicette, alici al pecorino, afrodisiaca, cena romantica, appuntamento, san valentino, foto, occasioni speciali, new, feste, tradizionale, mediterraneo

