

ALICI 'MBUTTUNATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 2 uova
- alici (300g)
- pane casereccio (50g)
- mozzarella di bufala (100g)
- provolone dolce (50g)
- coriandolo
- origano
- pepe nero
- pomodori ciliegini (500g)

Come si prepara

Pulire e spinare le alici.

Frullare nel mixer il pane secco con l'olio, le uova, il pepe e un pizzico di sale ottenendo un impasto consistente (simile a quello delle polpette).

Aggiungere la mozzarella di bufala e il provolone tagliati a dadini piccolissimi.

Aprire a libro le alici, farcirle con l'impasto e chiuderle una sull'altra due per volta.

Passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato e aromatizzato all'origano.

Mettere qualche cucchiaio di olio in una padella e friggervi le alici dorandole da ogni lato.

A parte preparare un sugo con i pomodorini, l'aglio e l'olio di oliva.

Quando le alici saranno dorate passarle per qualche minuto nella salsa di pomodoro e servirle calde.

Difficoltà: 2

Tempo: 45





Tags

alici, afrodisiaca, uova, mozzarella, provolone