

## ALICI RIPIENE CON PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA

### Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- 2 uova
- alici (400gr)
- pangrattato
- provola (100gr)
- pepe nero
- olio d'oliva

### Come si prepara

Tagliare delle strisce di provola che serviranno come ripieno.

Spinare le alici e metterle in un vassoio con della farina, poi passarle nell'uovo.

Adagiare delicatamente una striscia di provola su una alice, prenderne un'altra e fare una leggera pressione.

Passare il fagottino di alici nel pane grattugiato e friggerle in olio di oliva bollente.

L'alta temperatura scioglierà la provola contenuta nelle alici mentre l'impanatura fornirà una piacevole croccantezza.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 30

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	126 kcal 528 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

afrodisiaca, pesce, occasioni speciali, creativa, new, feste, rotolini, mediterraneo



