



Acciughe ripiene (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

ANCIUE PINNE , IMPANNE' e FRITE

secondo piatto - pesce - Liguria

Ingredienti per 10 acciughe ripiene:

20 acciughe freschissime,
prezzemolo fresco tritato,
acciughe salate ,4
mollica pane ammollato nel latte e strizzato,
formaggio grattato, 1 cucchiaio
1 uovo.

Per l'impanatura: 1 uovo e pan grattato.

Pulire le acciughe e aprirle a libro.
Tritare prezzemolo, acciughe disliscate, mollica di pane,
mescolare con l'uovo e il formaggio.

Mettere un pò di ripieno sopra ad una acciuga coprire con l'altra.
Passare nell'uovo battuto poi nel pan grattato e friggere.

Servire con fettine di limone e guarnire con prezzemolo fresco.

eCucinando.it