



ALICI IN SCAPECE

Ingredienti

200 gr. di alici fresche
100 gr. di aceto di mele
100 gr. di miele millefiori
200 gr. di semola
2 uova
sale
olio evo
olio di girasole (per friggere)

Procedimento

Pulire e deliscare le alici, riporle in frigo.

In una ciotola mescolare le uova con un pizzico di sale, infarinare le alici nella semola e passarle nelle uova ripetendo per due volte, in modo da far aderire bene la panatura.

Friggere in olio di girasole, asciugare e far raffreddare.

Nel frattempo preparare una salsa emulsionando con il minipimer aceto, miele e olio evo aggiunto a filo.

Condire la alici prima di servire.