



LECCA-LECCA DI ALICI

Ingredienti

16 alici fresche e carnose deliscate

Farina

Uovo sbattuto

Pan grattato (meglio se artigianale: pane raffermo in forno e poi in cutter)

Stecchini lunghi

Sale quanto basta

Procedimento

Infarinare le alici precedentemente asciugate con un panno. Passarle prima nella farina, poi nell'uovo e nel pangrattato.

Sovrapporre 2 alici frapponendo lo stecchino, premendo bene in modo da farle aderire bene. (se serve, spennellare un po' di uovo per incollarle)

Friggere in olio bollente 160° per pochi minuti.

Salare prima di servire.