



ALICI CON N'DUJA, MELE VERDI E PANATURA RUSTICA

Ingredienti

Per le alici

16 alici freschissime
50 gr. di N'duja calabrese
1 mela verde

Per la panatura rustica

200 gr. di pane raffermo
100 gr. di pecorino
200 gr. di albume d'uovo snervato
Scorzetta di limone grattugiata q.b.
Curcuma q.b.
Menta fresca

Per la salsa allo yogurt

250 gr. di yogurt greco
1 cetriolo grande
40 gr. di olio evo
1 spicchio di aglio senza anima
10 gr. di aceto di vino bianco
5 gr. di sale fino

1 gr. di pepe macinato fresco

Procedimento

Per le alici

Aprire le alici, spinare facendo attenzione a non farle rompere; farcirle con la n'duja e le mele verdi.

Chiuderle e farle raffreddare bene.(in frigorifero o in congelatore)

Per la salsa

Lavare e sbucciare il cetriolo, tagliarlo a cubettini fini, strizzarlo recuperando il liquido, tritare l'aglio finissimo dopo averlo sgasato, aggiungerlo al cetriolo e amalgamarli fino ad ottenere una pasta.

Salare ed aggiungere l'aceto e lo yogurt. Amalgamare con una frusta fino a renderla una crema omogenea. Lasciarla insaporire in frigorifero.

Per la rifinitura

Friggere le alici a 175° e servire con un'insalata di stagione e la salsa yogurt.