Acciughe ripiene

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Apri le acciughe a libro ed elimina la testa e le lische, lavale e asciugale. Elimina la crosta al pancarré e trita la mollica, mettila in una terrina con il tonno sgocciolato e sminuzzato, il grana, le uova, il latte, la maggiorana e l'origano tritati, sale e pepe; amalgama gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Farcisci le acciughe con 1 cucchiaio del composto e richiudile premendo con cura affinché non si aprano durante la cottura.

Passale nella farina e friggile per 2-3' in una padella con abbondante olio caldo. Scolale, salale e servile subito.

Ingredienti per 4 persone

- Per le acciughe:

- 800 g di acciughe fresche
- 2 fette di pancarré
- 70 g di tonno in scatola al naturale
- 70 g di grana grattato
- 2 uova
- 3 cucchiai di latte
- maggiorana
- origano secco
- farina
- olio per friggere
- sale e pepe