

Ricetta a cura di Franco De Luca

Acciughe impanate

Sbattere l'uovo in una zuppiera e mettere le acciughe pulite



Fase 1

Passare le stesse con pane grattugiato



Fase 2

Friggere in olio caldo prima da un lato poi dall'altro

Fase 3



Disporre le acciughe in carta da pane od assorbente (per asciugare l'olio in eccesso)
Aggiungere del sale fino da cucina



Fase 4

Servire ben calde



Fase 5

Ingredienti acciughe impanate

Ø 1/2 Kg acciughe fresche

Ø 1 uovo

Ø Pane grattugiato q.b.

Ø Olio per friggere (preferibilmente di arachidi)

Ø Sale q.b.