

ACCIUGHE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr. di acciughe,
- 2 panini,
- latte quanto basta,
- 3 uova,
- 70 gr. di parmigiano reggiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- origano,
- pangrattato,
- olio per friggere quanto basta,
- alcuni spicchi di limone per l'accompagnamento.

Togliete delicatamente la testa e le interiora alle acciughe, lavatele, sgocciolatele e togliete loro la lisca centrale. Preparate un ripieno mescolando insieme la mollica dei panini ammolati nel latte e strizzata, un uovo, il parmigiano reggiano, sale, pepe e origano. Appaiate le acciughe inframezandole col ripieno, fatele aderire bene poi passatele nelle rimanenti uova sbattute con sale e quindi nel pangrattato. Dopo mezz'ora friggere nell'olio bollente. Sgocciolatele, passatele sopra una carta assorbente e servitele ben calde con spicchi di limone.