

482. ACCIUGHE FRITTE

Se volete dare più bell'aspetto alle acciughe e alle sardine fritte, dopo aver levata loro la testa e averle infarinate, prendetele a una a una per la coda, immergetele nell'uovo sbattuto e ben salato, poi di nuovo nella farina, e buttatele in padella nell'olio a bollore. Meglio ancora se, essendo grosse, le aprite per la schiena incidendole con un coltello di taglio fine e levate loro la spina, lasciandole unite per la coda.