

CHIACCHIERE ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia (anche surgelata),
- farina per stendere la pasta,
- 20 filetti di alici,
- 100 g di burro.

Preparate la pasta sfoglia (oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata) e stendetela sulla spianatoia infarinata in una sfoglia sottile.

Con la rotellina dentata ricavate dalla sfoglia quaranta strisce leggermente più larghe e più lunghe di un filetto di alice. Sulla metà delle strisce adagiate i filetti di alici, quindi coprite con le altre strisce di pasta, premendo con le dita tutt'intorno per fermare i bordi.

Friggete le chiacchiere (poche alla volta) nel burro spumeggiante; man mano che sono pronte, adagiatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza; disponetele quindi su un piatto da portata coperto da un tovagliolo e servitele caldissime.