

# BIGNÈ DI SARDINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di sardine
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 uova
- 5 spicchi di aglio
- pangrattato
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- sale
- pepe
- abbondante olio per friggere
- 1 spruzzata di succo di limone

Pulite le sardine, privandole della testa e della lisca.

Tritatele finemente insieme al prezzemolo, all'aglio, al cumino, al pepe e mescolate bene aggiungendo le uova sbattute. Sistemate il pangrattato a fontana su un piano di lavoro e lavoratelo con le sardine tritate, aggiungendo poca acqua, qualora l'impasto risultasse troppo asciutto.

Ricavate ora tante polpettine della grandezza di una noce e fatele dorare in abbondante olio fumante, prima di servirle calde, con una spruzzata di succo di limone.