

# ACCIUGHE ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 24 acciughe
- 400 g di pomodori maturi
- 2 fette di pancarrè
- 2 uova
- 3 cucchiaini di formaggio pecorino dolce
- 1 cipolla piccola
- 2 mazzetti di basilico
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 1 pizzico di origano
- 2 cucchiaini di farina
- pangrattato
- 1/2 bicchiere di latte
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ammorbidite il pancarrè mettendolo a bagno nel latte.

Sbollentate per qualche secondo i pomodori poi spellateli e tritateli grossolanamente.

Fate appassire la cipolla affettata 4 cucchiaini di olio quindi unitevi i pomodori, salate, pepate, unite anche l'origano e cuocete a fuoco vivace per una decina di minuti.

Infine, aggiungete i capperi lavati per eliminare il sale e il basilico tritato.

Pulite le acciughe lasciando attaccati tra di loro i due filetti.

Lavatele bene e fatele sgocciolare su di un tagliere inclinato.

Fate scaldare 2 cucchiaini di olio in un padellino, unitevi 4 acciughe e fatele rosolare poi togliete il padellino dal fuoco e unite il pancarrè strizzato, un uovo, il pecorino e un poco di sale e pepe.

Lavorate bene il composto con una forchetta e poi distribuitelo all'interno delle altre acciughe che richiuderete a libro.

Passate i pesci prima nella farina poi nell'uovo battuto con un poco di sale e pepe e infine nel pangrattato.

Friggetele velocemente in olio ben caldo e servite subito accompagnate dal sugo di pomodoro preparato.