

CRISPEDDI DI MUCCU

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di neonata di sardine
- 3 uova
- trito di aglio e prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: frittelle di neonata di sardine o triglie.

Pochi cibi al mondo, per gusto e fragranza possono stare alla pari delle frittelle di muccu (o di nannatu).

Legare i pesciolini con le uova crude sbattute, il trito d'aglio e prezzemolo; olio d'oliva, sale, pepe.

Nella padella delle frittiture, con olio abbondante fumante, versare una cucchiata dei pesciolini così conciati.

Subito si forma una frittella che, con la paletta o la forchetta, va voltata appena diventa dorata.

Sgocciolare sull'apposita carta, con l'avvertenza, però, di consumare subito queste frittelle, giacchè calde sono più buone.

Consiglio un bianco adattissimo: il Grecanico.