

# Acciughe Alla Siciliana

Ammorbidite il pancarr? mettendolo a bagno nel latte. Sbollentate per qualche secondo i pomodori poi spellateli e tritateli grossolanamente. Fate appassire la cipolla affettata 4 cucchiataie 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 cucchiari di olio in un padellino, unitevi 4 acciughe e fatele rosolare poi togliete il padellino dal fuoco e unite il pancarr? 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 richiederete 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.

## Ingredienti

24 Acciughe  
400 G Pomodori Maturi  
2 Fette Pancarr?  
2 Uova  
3 Cucchiari Formaggio Pecorino Dolce  
1 Cipolla Piccola  
2 Mazzetti Basilico  
2 Cucchiari Capperi Sotto Sale  
1 Pizzico Origano  
2 Cucchiari Farina  
Pangrattato  
1/2 Bicchiere Latte  
6 Cucchiari Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Sicilia.