

Acciughe Fritte

Eviscerare le acciughe, lavatele, asciugatele, tenetele a bagno nel latte mezz'ora. Scolatele, passatele nella farina e cuocetele nell'olio bollente. Scolatele, salatele, passatele nel piatto da portata e guarnite con spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo. Vini di accompagnamento: Piave Tocai DOC, Cinque Terre DOC, Trebbiano Di Romagna DOC.

Ingredienti

700 G Acciughe

Latte

Farina

Olio D'oliva

Sale

Per Guarnire:

Alcuni Spicchi Limone

Alcuni Ciuffi Prezzemolo

Note

Preparazione: 23 minuti.