

Acciughe Ripiene (2)

Togliete la testa, le interiora e la lisca alle acciughe; lavatele, asciugatele su carta da cucina assorbente. Ammorbidite nel latte la mollica dei panini strizzatela e raccoglietela in una ciotola unendo un uovo, due cucchiari di formaggio grattugiato, un po' di origano, sale e pepe. Farcite con questo composto le acciughe, pressatele bene, passatele nell'uovo rimasto sbattuto con il sale e poi nel pangrattato. Fatele friggere nell'olio bollente, sgocciolatele e servitele con spicchi di limone.

Ingredienti

600 G Acciughe

2 Panini

Latte

2 Uova

2 Cucchiari Formaggio Grattugiato

Origano

Pangrattato

Olio D'oliva

Sale

Pepe

Per Servire:

Alcuni Spicchi Limoni

Note

Preparazione: 55 minuti.