

# Acciughe Ripiene

Pulire le acciughe e privarle della testa e della lisca centrale. Mescolare la mollica ammollata nel latte e strizzata con un uovo, il parmigiano, sale, pepe e origano. Appaiare le acciughe inframezzandole con il ripieno, farle aderire e passarle prima nelle uova sbattute con il sale e poi nel pangrattato. Dopo 30 minuti friggerle nell'olio bollente. Servirle ben calde con il limone.

## Ingredienti

600 G Acciughe  
2 Panini  
Latte  
3 Uova  
70 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Sale  
Pepe  
Origano  
Pangrattato  
Olio D'oliva  
Alcuni Spicchi Di Limone

## Note

Preparazione: 45 minuti.