



Polpette fritte di alici

Ingredienti

400 g di alici fresche

1 uovo

1 fetta di pane del giorno prima

sale

pepe

prezzemolo

olio per friggere

Raddoppiando le dosi degli ingredienti potete realizzare al posto delle polpette fritte di alici delle polpette più grandi adatte come secondo piatto.

Diliscare le alici ed eliminare testa e coda.

Tritare il più possibile le alici utilizzando il coltello (non tritare col mixer per evitare l'effetto "omogeneizzato").

Aggiungere al trito di alici il pane bagnato in acqua e ben strizzato, l'uovo, il sale, il pepe ed il prezzemolo tritato.

Scaldare in un pentolino abbondante olio e aiutandosi con due cucchiaini bagnati nell'olio prelevare un po' di composto di alici e trasferirlo nell'olio bollente.

Far cuocere un paio di minuti e lasciar sgocciolare l'olio in eccesso su carta assorbente.

Servire calde