



Alici ripiene



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Alici ripiene

Secondo di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Secondi

Cucina: Romagna

Keyword: pesce

Difficoltà: media

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 1 kg alici
- 1 spicchio aglio
- 1 mozzarella
- 1 cucchiaio capperi dissalati
- 50 g pane grattugiato
- q.b. farina
- q.b. sale
- q.b. olio di semi

Istruzioni

1. Inizia con il pulire le alici. Togli la testa, le interiora, la lisca e lasciale aperte a libro. Prepara il ripieno. Trita molto bene la mozzarella, aggiungi lo spicchio d'aglio ed i capperi tritati, il pane grattugiato e amalgama bene.
2. Stendi un cucchiaino di ripieno su ogni alice, chiudi sovrapponeandone un'altra, passale nella farina e schiacciale leggermente. Scalda abbondante olio di semi, friggi le alici poche per volta, scolale su carta assorbente e regola di sale.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

UGOLINI PATRIZIA (ugo picia)

[Read More](#)
