

SECONDI DI PESCE

Acciughe alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Acciughe	24
Pomodori maturi	400 g
Pancarré	2 fette
Uova	2
Formaggio pecorino dolce	3 cucchiari
Cipolla piccola	1
Basilico	2 mazzetti
Capperi sotto sale	2 cucchiari
Origano	1 pizzico
Farina	2 cucchiari
Pangrattato	
Latte	1/2 bicchiere
Olio d'oliva	6 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Ammorbidite il pancarré mettendolo a bagno nel latte. Sbollentate per qualche secondo i pomodori poi spellateli e tritateli grossolanamente.
- 2 Fate appassire la cipolla affettata 4 cucchiariate di olio quindi unitevi i pomodori, salate, pepate, unite anche l'origano e cuocete a fuoco vivace per una decina di minuti.
- 3 Infine, aggiungete i capperi lavati per eliminare il sale e il basilico tritato. Pulite le acciughe lasciando attaccati tra di loro i due filetti. Lavatele bene e fatele sgocciolare su di un tagliere inclinato.
- 4 Fate scaldare 2 cucchiari di olio in un padellino, unitevi 4 acciughe e fatele rosolare poi togliete il padellino dal fuoco e unite il pancarré strizzato, un uovo, il pecorino e un poco

di sale e pepe.

- 5 Lavorate bene il composto con una forchetta e poi distribuitelo all'interno delle altre acciughe che richiuderete a libro.
- 6 Passate i pesci prima nella farina poi nell'uovo battuto con un poco di sale e pepe e infine nel pangrattato. Friggetele velocemente in olio ben caldo e servite subito accompagnate dal sugo di pomodoro preparato.