

Ricetta N. 7

# *Alici impanate*

## *Per 4 persone*

Una ricetta che .....

---



## INGREDIENTI

800 gr. di alici, 2 uova, pangrattato (q.b.) olio per friggere, 1 mazzetto di prezzemolo, sale.

## PREPARAZIONE

Sbatte le le uova con un pizzico di sale. Nettare le alici privandole della testa, interiora e lisca; lavatele e scolatele. Tritate il prezzemolo e mescolatelo al pangrattato, passate le alici nelle uova e impanatele nel pangrattato. Fate riscaldare in una padella 1 bicchiere di olio e fate friggere le alici impanate. Servite calde.

