

## Alici a beccafico

Le alici a beccafico si preparano pulendo le alici e eliminando le spine, si farciranno poi con un composto di pangrattato, pecorino e prezzemolo, e infine si friggeranno nell'olio per essere poi sistemate nel vassoio da portata su un letto d'insalata.



## INGREDIENTI

- 24 Alici
- 200 g Pangrattato
- 100 g Pecorino grattugiato
- 15 g Origano
- 80 g Polpa di pomodoro
- 1 mazzetto Prezzemolo
- 1/2 dl Vino bianco
- 50 g Farina
- a piacere Insalata mista
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

## PREPARAZIONE

---



Pulite le alici ed eliminate la spina centrale e la testa. In una ciotola disponete il pangrattato, il pecorino grattugiato, il prezzemolo tritato e l'origano, amalgamate con il vino bianco e la polpa di pomodoro, salate e pepate.



Farcite le alici con il composto preparato, chiudetele con uno stuzzicadenti, infarinatele e friggetele in una padella con l'olio di semi caldo.



Togliete le alici dalla padella, sgocciolatele, asciugatele sulla carta assorbente e disponetele nel piatto da portata su un letto di insalata mista.