

"BALENA"

Acciughini



Ingredienti per 4 persone

- 24 foglie di salvia grandi
- 6 filetti di acciughe sott'olio Balena
- 1 chiara d'uovo
- Farina
- Vino bianco
- Olio d'oliva
- Olio per friggere
- Sale

Preparazione.

Preparate una pastella leggera ottenuta con farina, vino bianco, poco olio e una chiara d'uovo. Lavate rapidamente le foglie di salvia in acqua fredda e passarle nella farina. Tagliate a metà il filetto d'acciuga e disponetelo tra due foglie di salvia facendole aderire bene tra di loro (se fosse il caso potete tenerle insieme anche con uno stuzzicadenti). Passate le doppie foglie di salvia nella pastella e friggetele nell'olio fino ad avere gli acciughini dorati e croccanti. Salate e servite subito