

Petali di alici fritte al pesto di salvia (Secondi a base di pesce)

Preparazione

Frullare pinoli, basilico, salvia, olio evo, grana e due acciughette; se necessita aiutatevi con olio o succo di limone. Pulire ed aprire a libro le alici. Farcire le alici e chiudere a mo' di panino con un'altra alice.

Sbattere in una ciotola le uova e poi passare in farina, uova e pangrattato le alici. Frullare olio, limone e basilico per un'emulsione. Friggere in olio caldo oppure 200°C per 6 minuti in forno. Servire le alici con la misticanza.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

600 g di alici fresche
200 g di pinoli nazionali
10 foglie di salvia
40 foglie di basilico
4 cucchiaini di grana grattugiato
1 acciuga sott'olio
2 uova
pane raffermo grattugiato
misticanza novella
2 cucchiaini di sesamo
1 limone
olio evo
sale e pepe