



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Alici sperone***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti + qualche ora per far riposare il piatto** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una frusta da pasticcere**

### **Ingredienti**

- 1 kg di alici
- 3 uova
- farina
- sale
- olio extravergine d'oliva
- aceto
- aglio
- prezzemolo

## **Preparazione Alici sperone**

### **Passo 1.**

Pulite le alici.

### **Passo 2.**

Sbattete le uova con la frusta, aggiungete un pizzico di sale e poca farina fino ad ottenere una pastella morbida.

### **Passo 3.**

Passatevi le alici e friggetele nell'olio molto caldo, mettetele a scolare su della carta assorbente in modo da eliminare l'olio in eccesso.

### **Passo 4.**

Disponete le alici nel piatto di portata, aggiungete l'aceto, e quindi l'aglio ed il prezzemolo tritati.

### **Passo 5.**

fatele riposare per qualche ora prima di servire.

### **Passo 6.**

In alternativa è possibile aggiungere l'aceto, l'aglio ed il prezzemolo direttamente in padella e far sfumare leggermente.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)