



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

Alici all'amalfitana



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **padella, piatto da portata**

Ingredienti

- 500 g di alici
- 2 uova
- 200 g di mozzarella fior di latte
- 2 cucchiaini di parmigiano
- grattugiato
- Farina 00
- Olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- Sale
- Pepe

Preparazione Alici all'amalfitana

Passo 1.

Lavate le alici, privatele delle teste e diliscatele aprendole a libro.

Passo 2.

Tagliate la mozzarella a fettine e chiudete le fettine tra le alici.

Passo 3.

Sbattete le uova con due cucchiai di parmigiano, sale e pepe, passate le alici con dentro la mozzarella, nell'uovo poi nella farina e friggete in abbondante olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Disponete le alici all'amalfitana in un piatto da portata e decorate con fettine di limone.

Passo 5.

Servite calde.

Note

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