



(<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 cucchiai 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>)