



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

Primosale con le sarde



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 500 g di primosale
- farina
- 70 g di sarde
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Primosale con le sarde

Passo 1.

Tagliate a dadini non troppo piccoli, il formaggio.

Passo 2.

Pulite le sarde, deliscatele e tagliatele a pezzetti.

Passo 3.

Infilzate in stuzzicadenti alternandoli, un pezzetto di formaggio ed uno di sarda.

Passo 4.

Passate lo stuzzicadenti nella farina, salate, pepate e friggete.

Passo 5.

Servite caldi.

Note

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