



(<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>)