



Acciughe in sfoglia

[Del 13/10/2006 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: 4 persone: 450 g di pasta sfoglia (anche surgelata), farina per stendere la pasta, venti filetti di alici, 100 g di burro.

Preparate la pasta sfoglia (oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata) e stendetela sulla spianatoia infarinata in una sfoglia sottile. Con la rotellina dentata ricavate dalla sfoglia quaranta strisce leggermente più larghe e più lunghe di un filetto di alici. Sulla metà delle strisce adagiate i filetti di alici, quindi coprite con le altre strisce di pasta, premendo con le dita tutt'intorno per fermare i bordi. Friggete le fettucce di pasta sfoglia nel burro schiumante, poche per volta; man mano che sono pronte, adagiatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'eccesso di unto; disponetele quindi su un piatto da portata coperto da un tovagliolo e servitele caldissime.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]