



Acciughe a beccafico

[Del 14/03/2009 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 400 g di acciughe fresche, 50 g di mollica di pane raffermo sbriciolato, 25 g di formaggio pecorino grattugiato, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 pizzico di origano, farina q.b., 1 spicchio di aglio, olio per friggere, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, sale.

Squamate le acciughe, privatele della testa, apritele a metà lasciandole unite sul dorso, poi eliminate la lisca. Lavatele, scolatele e mettetele in una terrina; versatevi sopra il vino bianco e fatele marinare per 30 minuti in luogo fresco. Pulite il prezzemolo, sbucciate l'aglio, lavateli, asciugateli e tritateli; ponete il trito in una ciotola, aggiungete il formaggio pecorino grattugiato, un pizzico di sale e di origano, la mollica di pane sbriciolata e l'olio. Mescolate accuratamente tutti gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo. Scolate le acciughe e asciugatele con un canovaccio pulito; distribuite su metà acciuga un poco del composto preparato e richiudetela schiacciandola leggermente, poi passate tutte le acciughe così preparate nella farina. In una padella fate scaldare abbondante olio e immergetevi, poche alla volta, le acciughe ripiene; fatele dorare da tutte le parti e servitele calde.

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