Alice Fritte nella Padella

Hamsi Tava

Mezzo kg. di alice
Mezzo bicchiere farina di mais
1 cucchiaio sale
1 tazina di caffè olio vegetale

Le acciughe si puliscono, si lavano e si filtrano dall'acqua.
Le acciughe si sfocano nella miscela della farina salata.
Poi si mettono nel vassoio ma le code s'arrivano in mezzo del vassio come figura delle fiore.
Sopra si mette l'olio vegetale.
Pentola si inscerisce sul fuoco, dopo aversi arrossito si gira l'altra parte, durante giramente si attenda di non rompersi la figura delle pesci.
Dopo aversi arrossito l'altra parte si prende nel piatto da servire senza rompere la figura.

Nota: Se non c'è farina di mais si può usarsi farina normale.