



Sardina con Formaggio

Peynirli Sardalya



Mezzo kg di sardine
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 bicchierino farina di galeta
1 bicchiere d'acqua calda
3 spicchi d'aglio
1 uova
5 cucchiali olio d'oliva
2 cucchiaini di pepe rosso in polvere
1 cucchiaino di sale

I pesci si puliscono e poi si levano le teste dopo si lavano.

In una ciotola profonda si rompono le uova poi si aggiunge il sale e si miscela con la forchetta. Dopo si aggiungono olio d'oliva aglio pestato e formaggio.

Si prende un po' dalla miscelata preparata con questa miscelata i pesci si sfocano poi si schiacciano come polpetta.

I pesci sfocati si filano nel vasaio oliato poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi.

Cucinano fin che arrossiscono bene poi servirsi in caldo.

Nota: Si preferisce di usare formaggio a bianco vecchio perché si scioglie più tardi.