



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 inserisce 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.