



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Ucello d'Acciughe

Hamsi Kuşu



1 kg. acciughe grosse
2 pomodori
2 pepe italiane
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino di peperoncino rosso
2 uova
Tre un quarto della farina di mais
Olio per la friggere

- # Le teste e le lisce si prendono delle acciughe, si pulisce bene e si lava, poi si filtrano dall'acqua.
- # I pomodori si sbuciano e si macinano finemente, si tolgono i semi delle pepe e si macinano finemente anche quelle.
- # Questi pomodori e pepe si prendono in una ciotola da miscela e poi si aggiungono la sale, pepenero e peperoncino si miscelano bene.
- # La prima acciuga si prende e si fioca della questa miscela e poi l'altro acciuga si mette sopra della prima.
- # Ucello d'acciuga prima si fioca nella farina di mais e poi nell'uova miscelata. Si fa così finché finiscono tutte le acciughe.
- # Tutte le acciughe si friggono nell'olio caldo, poi si prendono sulla carta, si serviranno caldo oppure fresco.

Nota: Ucello d'acciuga è un piatto piacevole della zona Marnero.