



## Ucello d'Acciughe

Hamsi Kuşu



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

- # Le teste e le lische si prendono delle acciughe, si pulisce bene e si lava, poi si filtrano dall'acqua.
- # I pomodori si sbucano 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 frittano nell'olio caldo, poi si prendono sulla carta, si serviranno caldo oppure fresco.

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