

Torna a: [Acciughe al limoncello](#)

Acciughe al limoncello

Ricetta di: Giuliana



(0)

Aggiunto ai preferiti da 2 cuochi

Facile

 Pronta in 1 ora

Foto di: Giuliana

Oh! Che bontà! Da che mondo è mondo il venerdì a casa nostra è sempre stato giorno di pesce. Chiamatela tradizione o quel che volete, ma la fantasia aveva iniziato a far cilecca...questa ricetta più che da voglia di sorprendere è nata per disperazione.

Ingredienti

Porzioni: 6

1kg di acciughe fresche
olio di arachidi per friggere q.b.
1 bicchiere di limoncello
farina bianca tipo 00 q.b.
sale q.b.

Preparazione

Preparazione: **30 minuti** | Cottura: **25 minuti** | Tempo aggiuntivo: **5 minuti, marinatura**

1. Dopo aver preparato le acciughe, privandole delle teste e delle interiora, lavatele bene sotto abbondante acqua corrente.
2. Lasciatele scolare in un colapasta dell'acqua in eccesso e distendetele su un canovaccio di cucina in modo che finiscano di asciugare.
3. Nel frattempo su un fornello acceso a fiamma viva, riscaldare una padella con abbondante olio.
4. In una ciotola versate il limoncello, immergetevi le acciughe e mescolate bene. In una busta di plastica versate abbondante farina per coprire le acciughe.
5. Scolate le acciughe dal limoncello e mettetele nella busta con la farina. Scuotetele tipo Pandoro per far in modo che si infarinino bene e aprite la busta.
6. Disponete le acciughe infarinate nella padella con l'olio ben caldo. A seconda della grandezza della vostra padella forse dovrete friggerle in 2 o 3 volte.
7. Friggete per circa 10-15 minuti e con l'aiuto d'una schiumarola, togliete le acciughe dall'olio per lasciarle scolare su un piatto foderato da abbondante carta assorbente.
8. Salate e servite ancora calde con un semplice contorno a piacere.

Aggiornato al: 11 giu 2015

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.