
Acciughe con farina di grano e mail

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una preparazione semplicissima per un buon fritto di pesce azzurro, facile e veloce da realizzare, con l'aggiunta di un po' di profumo e sapore grazie a limone e maggiorana. Dal blog [La piccola casa](#)

Cosa c'è di meglio di un buon fritto di acciughe? Ne ho già preparati in passato, ad esempio il [tempura che avevo postato circa 3 anni fa ...](#) Dopo aver acquistato delle belle acciughe nostrane (chissà?), ho pensato quindi di rifarmi una bella frittura ma volendo farla un po' diversa, ho pensato di aggiungerci un po' di profumo e sapore, ho quindi optato per una farina mista, ovvero un po' di farina bianca di grano e un po' di farina di mais (quella della polenta), poi un po' di erbette del mio terrazzo e ho scelto della maggiorana, e per completare sempre dal mio terrazzo un po' di scorza di limone per il suo profumo, il risultato? Ottimo! Le acciughe erano gustose e croccanti, saporite e gustose! Una ricetta semplicissima per un buon fritto di pesce azzurro, facile e veloce da realizzare, e se ve ne avanzano potete sempre farne un bel carpione (escapece) tipo in [questa mia ricetta di qualche tempo fa](#):

Ingredienti per 3 persone

600 gr di alici
2/3 di tazza di farina di grano bianco
1/3 di tazza di farina di granoturco (polenta)
alcune scorze di limone (logicamente non trattato)
alcune foglioline di maggiorana
olio di semi di arachidi
sale

Pulire le acciughe eviscerandole ed eliminando la testa, quindi aprirle a libretto e rimuovere la lisca. Unire le due farine in un piatto, aggiungere le foglioline di maggiorana e grattugiarci le scorze di limone. Passare i filetti di acciuga nel composto, quindi farli saltare nel setaccio per eliminare la farina in eccesso. Infine cuocere i filetti in abbondante olio di arachidi (è uno dei più indicati per i fritti avendo un alto punto di fumo) bollente per alcuni minuti, levarle dall'olio con una schiumarola e far asciugare su fogli di carta assorbente (ideali quelli marroncini e spessi del pane). Salare e sistemare al centro del piatto.

Buon appetito e buon week end a tutte e tutti con queste ottime acciughe fritte.

Dal blog [La piccola casa](#)

