

Alici in carrozza con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 40 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 20 alici fresche
- 2 uova
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 confezione di pane da tramezzini
- 1 limone non trattato
- 1 spicchio d'aglio
- Pangrattato
- Basilico fresco
- Prezzemolo fresco
- Capperi
- Sale e pepe q.b.
- Olio di semi q.b.

Procedimento

Pulite le alici e sciacquate i filetti sotto l'acqua corrente, poi asciugateli con della carta da cucina. Tritate insieme un ciuffo abbondante di prezzemolo, le foglie di basilico, i pinoli, un cucchiaino di capperi, la scorza del limone, un pizzico di pepe e mezzo spicchio d'aglio.

Affettate finemente il Pecorino Toscano DOP e tagliate a metà le fette per tramezzini che vi occorrono in modo da ottenere due parti triangolari da ciascuna fetta.

Distribuite 2/3 filetti di alici sulle fette di tramezzino e cospargete con il mix tritato.

Coprite con uno strato di fettine di Pecorino Toscano e chiudete con le rimanenti fette da tramezzino.

Sbattete le uova con un pizzico di sale in una ciotola; immergete le "carrozze" nelle uova sbattute e poi impanatele con il pangrattato.

Friggete le alici in carrozza in una padella con un dito di olio molto caldo per 1 minuto per lato; scolatele su carta da cucina e salatele leggermente. Servite le alici in carrozza con Pecorino Toscano DOP calde accompagnate da insalata e spicchi di limone.

(Chiara Lazzarin del blog [La pulce tra i fornelli](#))

