

# Alici e Bagnet

## Ingredienti:

10 alici fresche

30 gr di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

5 filetti di acciughe

30 gr di pane raffermo

5 gr aceto di vino bianco

120 gr burro

2 uova

Pan grattato

Sale

Pepe.

Pulire e diliscare le alici. Tritare il prezzemolo insieme all'aglio, le acciughe e il pane ammollato nell'aceto. Lavorare il burro con il trito e trasferirlo in un sac a poche. Farcire le alici con il burro al prezzemolo, richiuderle e farle riposare in frigo per 2 ore. Panare con uova e pan grattato. Friggere a 170 C° e servire calde.