



Gefüllte Sardellen

Zutaten für

- | | |
|--|--|
| » 500 g Sardellen
<i>500 g di acciughe</i> | » 1–2 Knoblauchzehen
<i>1-2 spicchi d'aglio</i> |
| » 100 g Pecorino
<i>100 g di pecorino</i> | » Kapern
<i>caperi</i> |
| » 100 g Grana Padano
<i>100 g di grana padano</i> | » Petersilie
<i>prezzemolo</i> |
| » Wein
<i>vino</i> | » Salz
<i>sale</i> |
| » Semmelbrösel
<i>pangrattato</i> | » Pfeffer
<i>pepe</i> |
| » nativem Olivenöl
<i>olio extravergine d'oliva</i> | |

Zubereitung

Vorbereitung

1. Spüle die Acciughe ab und entferne die Gräten.

2. Marinieren Sie die Acciughe für eine Stunde in Wein, Salz und Pfeffer.

3. Bereiten Sie in einem Gefäß eine feste Füllung aus Pecorino, Grana, Knoblauch, Petersilie und Paniermehl zu.

Zubereitung

1. Füllen Sie die marinierten Acciughe mit der vorbereiteten Mischung.

2. Erhitzen Sie reichlich Olivenöl in einer Pfanne.

3. Frittieren Sie die gefüllten Acciughe in dem heißen Öl, bis sie goldbraun sind.
