Gefüllte Sardellen

Zutaten für

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

Zubereitung

Vorbereitung

1. Spüle die Acciughe ab und entferne die Gräten.
2. Mariniere die Acciughe für eine Stunde in Wein, Salz und Pfeffer.
3. Bereite in einem Gefäß eine feste Füllung aus Pecorino, Grana, Knoblauch, Petersilie und Paniermehl zu.

Zubereitung

1. Fülle die marinierten Acciughe mit der vorbereiteten Mischung.
2. Erhitze reichlich Olivenöl in einer Pfanne.
3. Frittiere die gefüllten Acciughe in dem heißen Öl, bis sie goldbraun sind.