

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Sarde ripiene all'arancia

Strawberry · Friday, March 26th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 16 sarde fresche già pulite
- 60 gr mandorle pelate
- 4 arance
- 50 gr zucchero
- 40 gr uvetta sultanina
- 100 gr pane grattugiato
- 2 uova
- maggiorana
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Tostate metà delle mandorle in una padella e tenetele da parte. Tritate l'altra metà delle mandorle, aggiungete il pane grattugiato, la maggiorana, l'uvetta sgocciolata, un pizzico di sale, pepe e mescolare. Con questo impasto riempire le sarde. In un piatto sbattere le uova e in un altro mettere il pane grattugiato rimasto, passare le sarde prima nell'uovo e poi nel pane grattugiato. Sbucciate le arance e tenete le bucce da parte. Affettate le arance, mettetele in un pentolino con un pò di acqua. Quando raggiungono l'ebollizione scolatele e tenetele da parte. In un pentolino mettete lo zucchero e 4 cucchiaini di acqua e cuocete per 5 minuti poi aggiungeteci le bucce di arance a striscioline e cuocete per altri 5 minuti. Friggete le sarde e fatele scolare su carta assorbente, disponetele nel piatto con le arance affettate, le bucce e le mandorle.

This entry was posted on Friday, March 26th, 2010 at 4:08 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#), [Secondi](#), [Siciliane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

