

## Rotolini di alici con mozzarella di bufala

Si puliscono le alici (che sono la stessa cosa delle acciughe, lo dico perchè fino a prima d'averne il blog non lo sapevo) togliendo la testa e la lisca, si lavano e si asciugano. E' faticissimo, altra cosa che non sapevo. Si prepara la panatura con olio evo, pangrattato tostato, pecorino grattugiato, polvere d'arancia, prezzemolo tritato (se ce l'avevo ci mettevo anche della menta ma si sta riprendendo adesso dall'inverno), un pizzico di sale (io ho usato quello affumicato). Si passano le alici nella panatura da entrambi i lati. Si tagliano dei dadini piccoli di mozzarella di bufala e si formano gli involtini, si possono infilzare oppure no. Ho bagnato con un filo d'olio ma si può anche evitare. In forno a 200 gradi 10-15 minuti.

La ricetta originale è qui: <http://k-kitchen.blogspot.com/2008/03/conto-alla-rovescia.html>. Nei suoi ci sono il peperoncino e i capperi.

Comunque sia chiaro che questa è una copia! e partecipa al meme "La ricetta del vicino è sempre più saporita" :-)  
<http://muvara.blogspot.com/2009/03/2-candeline-per-la-trattoria.html>

