



ACCIUGA SPINATA IMPANATA

Ingredienti: acciughe del Mar Ligure spinate ed aperte, pan grattato, uovo.

Preparazione



In padella

Friggere le acciughe impanate mentre sono ancora surgelate, utilizzare una padella grande con abbondante olio di semi, riscaldato a 180 °C e cuocere per 30 secondi per lato. Scolare a fare asciugare su carta da cucina.



Al forno

Disporre le acciughe impanate ancorasurgelate in una teglia con carta forno, spennellarle d'olio Extra Vergine. Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C. Portare il forno a 180 °C e cuocere per 8/10 minuti.



codice	peso unità	confezionamento	peso ct	dimensione cartone	ct strati	n. ct x plt	h plt	shelf life
A001	16 gr	vassoio 60 pz 30 pz x 2 strati	2,88 3 vassoi per ct	20 x 30 x 20	16	128	175	12 mesi

legenda:
vassoio = scatola in cartone / vasetto PET = plastica / vaschetta PET = plastica