

Ingredienti

Sarde	500 g
Pan carré	1 pacco
Pangrattato	200 g
Pecorino o parmigiano	100 g
Pinoli	100 g
Uva sultanina	100 g
Arancia	1
Limone	1
Prezzemolo	q.b.
Menta	q.b.
Farina 00	q.b.
Olio di semi di girasole	500 ml
Uova	4
Aceto bianco	q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa spinare e pulire le sarde lasciando la coda, farle marinare con un filo di aceto bianco per 10 minuti circa.

Nel mentre preparare la farcitura: frullare il pan carré finemente, condirlo con uva sultanina precedentemente ammollata, pinoli tostati, pecorino, scorza d'arancia, scorza di limone, sale, un filo di aceto bianco e trito di prezzemolo e menta.

Prendere una sarda, porre il ripieno e chiudere a portafoglio. Sbattere le uova con un pizzico di sale.

Passare la sarda prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

Friggere in olio di semi a 175 °C fino a cottura ultimata.

Lo Chef:

Marco Cannizzaro - Ristorante KM.0

Appassionato, curioso, “mai sazio”, Marco è un istintivo, creativo giovane chef che ama la sua città e il territorio. Nel 2014 apre con il fratello Fabio il ristorante “KM.0”, oggi punto di riferimento della ristorazione catanese di qualità. Dall'aspetto semplice e curato, la location è perfettamente in linea con la caratteristica peculiare del ristorante: ritornare ai sapori sinceri della cucina, dove la ricercata genuinità nella sua semplicità firma ogni piatto.