



## Ritaglio Stampa

Testata: Conad.it

Data: 02 marzo 2011

Diffusione n.d

Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

**CONAD** *Maestri nella Convenienza*

Prodotti | Promozioni | Servizi | Conad per Te

Home > Servizi > Il Cercaricette > Ricette

**Servizi**

- TROVA CONAD
- PARAFARMACIA
- IL CERCARICETTE
  - Vini
  - Trucchi
  - Trucchi in casa
- LA TUA SPESA
- LE TUE RICETTE
- CONTATTACI

**Dettaglio ricetta**

Cerca ricette per  Ricerca

**Acciughe ripiene con Provolone Valpadana**

Realizzato da Pino DeLeo ristorante Pino in Darsena di Savona con prodotti Saporì&Dintorni Conad

**Preparazione**  
Togliete la testa, le interiora e la lisca alle acciughe; lavatele, asciugatele su carta da cucina assorbente. Ammorbidite nel latte la mollica dei panini strizzatela e raccoglietela in una ciotola unendo un uovo, il Provolone Valpadana dolce fatto sciogliere, un po' di origano, sale e pepe. Farcite con questo composto le acciughe, pressatele bene, passatele nell'uovo rimasto sbattuto con il sale e poi nel pangrattato. Fatele friggere nell'olio bollente, sgocciolatele e servitele con spicchi di limone.

Il vino: Colti di Lunì DOC Bianco

**Tempo di preparazione:**  
30'

**Ingredienti per 4 persone**

- 20 gr di Provolone Valpadana dolce DOP Saporì&Dintorni Conad
- 600 gr di Filetti di Alici di Sicilia Saporì&Dintorni Conad
- pangrattato
- 2 panini
- 2 uova
- sale e pepe
- olio extra vergine di oliva
- origano
- latte

[Aggiungi alla lista della spesa](#) [Salva la ricetta](#)

PROVOLONE VALPADANA DOLCE D.O.P. E PROVOLONE VALPADANA PICCANTE D.O.P. È un gustoso formaggio che appartiene alla famiglia delle "paste filate"...

[> Vai al prodotto](#)

**LINK CORRELATI**

- > Pennette con il provolone

**Area riservata** [REGISTRATI](#)

nome utente

password  [ENTRA](#)

[Hai dimenticato la password?](#)

Ricordami su questo computer

Scegli la tua provincia

**Catalogo Immagina**

[Sfoggia il catalogo](#)

**Registrati**

Registrati e scopri le promozioni della tua zona