Alici farcite alle erbe aromatiche

- Ingredienti (4 persone)
- 600 gr. di alici
- finocchietto q.b.
- Semola di grano dura rimacinata q.b.
- farina q.b.
- timo limone q.b.
- 150 gr. di ricotta
- 30 gr. di pecorino semistagionato
- 1 uovo sbattuto
- olio di arachide q.b.
- timo q.b.

Puliamo le alici, stringiamo la testa del pesce e, con un movimento deciso, stacchiamola, portandola verso il ventre. In questo modo, verranno via anche le interiora. Con le dita sfiliamo anche la lisca. Stiamo attenti a non far staccare i due filetti durante questa operazione. Laviamo i pesci sotto acqua corrente e adagiamoli in una ciotola rivestita di carta da cucina. Su un tagliere, facciamo un trito sottilissimo di finocchietto fresco e timo limone. Uniamo pecorino stagionato e ricotta, in quantita' sufficiente a ottenere un composto spalmabile. Aggiustiamo eventualmente di sale, tenendo conto della sapidita' del formaggio. Disponiamo su un piano meta' delle alici, con il dorso rivolto il basso. Farciamole e copriamo con le restanti alici, con la pelle rivolta verso l'alto. Schiacciamo in modo da farle aderire bene. Passiamo le alici ripiene, da entrambi i lati, prima nella farina, poi nell'uovo, e infine, nella semola. Versiamo abbondante olio in una padella e portiamolo a 180 gradi. Friggiamo le alici, poche per volta, per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi, e serviamole immediatamente, ben calde.