Crocchette di uova sode con salsa al pomodoro

- Ingredienti (4 persone)
- 8 uova + uno per la panatura
- 150 gr. di olive taggiasche
- pangrattato q.b.
- 6 filetti di acciuga sott’olio
- basilico e prezzemolo q.b.
- farina q.b.
- 300 gr. di passata di pomodoro
- uno spicchio di aglio
- olio di semi di arachide per friggere q.b.
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.

Cuociamo la passata di pomodoro con l’olio extravergine, l’aglio, basilico e un po’ di sale. Bolliamo le uova per 10 minuti da quando l’acqua raggiunge l’ebollizione. Raffreddiamole, peliamole e tagliamole a meta’ . Recuperiamo il tuorlo e amalgamiamolo con olive, filetti di acciuga e prezzemolo tritati. Con il composto cosi’ ottenuto, farciamo le uova e richiudiamole tenendole ferme con un nastro di carta stagnola. Passiamo le uova nella farina, poi nell’uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato. Friggiamole nell’olio di semi caldo e serviamole su salsa di pomodoro e basilico.