

SARDINE ALL'OLIO PER ANTIPASTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di sardine sott'olio (400 g),
- 2 cipolle finemente tritate,
- 2 uova sode tagliate a spicchi,
- 1 cucchiaio di capperi tritati,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 10 fette di pancarrè tostato,
- 30 g di riccioli di burro,
- 1/2 limone (succo).

Togliete le sardine dalla scatola, sgocciolatele senza romperle e disponetele a ruota su un piatto di portata rotondo. Al centro del piatto sistemate le cipolle tritate; i capperi tritati e le uova sode a spicchi. Spruzzate le sardine col succo di limone e cospargetele con il prezzemolo tritato. Fate tostare leggermente le fette di pancarrè, tagliatele in modo da formare dei triangoli, disponetele su un piattino e copritele con un tovagliolo. Mettete in un altro piattino il burro e portate tutto insieme a tavola.