

TORTINO DI SARDE

Ingredienti:

- un pacchetto sarde fresche,
- almeno 10 patate novelle,
- salsa di pomodoro,
- pomodorini sardi,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Pulire le sarde.

Ungere un recipiente di porcellana, resistente al forno.

Tagliare le patate a piccoli pezzi e spargerle sul fondo del recipiente.

Aggiungere un po' d'olio.

Sistemare le sarde in uno strato abbastanza consistente.

Poi altre patate, unte d'olio.

Pomodorini tagliati a pezzettini, salsa di pomodoro a coprire e "unire" il tutto.

Salare, pepare.

Passare in forno sino a che le patate non sono cotte.

Lasciar raffreddare.

Facoltativi origano e capperi.