

ANTIPASTO DI SARDE AROMATIZZATE ALL'ARANCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 7 sarde
- 1 arancia
- 1 limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- farina

Pulire e dividere a filetti le sarde; adagiarle sulla buccia d'arancio e di limone grattugiata, salare, pepare, cospargere con poca farina e saltare in padella.

Impiattare le sarde e, nella stessa padella, versare il succo di 1/2 arancia e 1 cucchiaio di succo di limone. Cuocere per 1 minuto e servire sulle sarde.