
BRUSCHETTA CON SARDE IN SAOR

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane bruscato
- 400 g di sarde fresche
- 50 g di pinoli
- 1 cipolla bianca
- 50 g di uvetta sultanina
- farina
- sale
- olio d'oliva
- 2 bicchieri di aceto di vino

Pulite e lavate le sarde quindi infarinatele e friggetele in abbondante olio bollente.

Scolatele e salatele.

In una padella fate dorare con dell'olio la cipolla tagliata a rondelle sottili.

Versatevi 2 bicchieri di aceto e fate cuocere per qualche minuto.

In una terrina sistemate il pesce a strati alternandolo con gli anelli di cipolla, i pinoli, e l'uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua e ben strizzata.

Lasciate la terrina in luogo fresco per 24 ore, quindi bruscate il pane e conditelo.