

INVOLTINI DI SARDINE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine
- 120 g di pancetta affumicata a fette
- 1 limone
- 1 rametto di timo
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Eviscerate le sardine, togliete loro la testa, apritele a libro, lavatele e asciugatele.

Salate e pepate ogni sardina, avvolgetela in una fettina sottile di pancetta e fissate con uno stecchino.

Ungete una teglia da forno, disponetevi gli involtini, mettete nel recipiente due foglie d'alloro intere e un rametto di timo.

Bagnate con il succo del limone e due cucchiaini d'olio.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa.