

SARDE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di sarde,
- rosmarino,
- pangrattato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 2 spicchi di aglio.

Mettete i filetti a marinare in olio aromatizzato con rosmarino, aglio, sale e pepe.
Passate i filetti nel pangrattato e disponeteli in una teglia da forno leggermente unta.
Coprite con il liquido della marinata e cuocete per 10 minuti in forno già caldo a 210°.