

SARDE AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 16 sarde,
- 2 uova,
- farina,
- 100 g di pangrattato fine,
- 1 cucchiaio di timo secco,
- 1 limone,
- olio d'oliva,
- sale.

Privare le sarde della testa e della spina centrale senza dividerle.

Passare ogni sarda prima in un velo di farina, poi nelle uova sbattute con sale e buccia di limone e infine nel pangrattato mescolato al timo.

Friggere i pesci in olio caldissimo, scolarli su carta assorbente da cucina e servirli con spicchi di limone.