

SARDE IN SAOR 1

Ingredienti per 4 persone:

- sarde,
- cipolle bianche,
- farina per l'impanatura,
- olio per friggere,
- poco aceto di vino bianco,
- sale,
- pinoli,
- uvetta sultanina.

Le sarde vanno fritte e una volta sgocciolate dall'olio di frittura, vanno messe a bagno in poco aceto e nelle cipolle tagliate a fette (anche grosse), si aggiunge il sale, i pinoli e l'uvetta. Il tutto va lasciato a macerare per almeno due giorni (ma più ci stanno meglio è), e poi sono un antipasto perfetto e appetitoso.