

SARDINE AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 24 sardine,
- 2 peperoni rossi,
- 10 olive nere,
- succo di limone,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 3 filetti d'acciughe sott'olio,
- 5 foglie di basilico.

Aprite le sardine e spinatele lasciandole unite sul dorso, lavatele, asciugatele.

Allineatele su un piatto fondo.

Emulsionate l'olio con il succo di limone, sale e pepe e versate sulle sardine.

Coprite e fate marinare 24 ore in frigo.

Sgocciolate le sardine e conservate la marinata.

Preparate la salsa: nel frullatore mettete tuorlo, aceto, acciughe, basilico e marinata.

Frullate a bassa velocità.

Passate le sardine sul piatto da portata, guarnitele con i peperoni e le olive tagliati a pezzi e foglioline di basilico.

Irrorate con la salsa e servite.