

SARDINE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di sardine,
- rosmarino,
- poco aglio,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino forte,
- sale,
- pepe.

Pulite, aprite, diliscate le sardine.

Così preparate a costoletta sistematele a strati in un tegame mettendo fra strato e strato un trito abbondante di fogliette di rosmarino e poco aglio, olio, sale e pepe.

Cuocete piano per una decina di minuti; bagnate con una cucchiata di aceto forte e completate la cottura per altri dieci minuti.

Queste saporitissime sardine si mangiano fredde.

Ottime anche come antipasto.