

SARDINE ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine,
- 3 rametti di rosmarino,
- 1 spicchio di aglio,,
- origano,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino forte,
- sale.

Pulite le sardine, apritele, diliscatele.

Tritate gli aghi di tre rametti di rosmarino con uno spicchio d'aglio.

Disponete il pesce in un tegame appena velato d'olio.

Disponetevi due strati di sardine inframmezzandoli con il trito aromatico, cospargete anche un po' di origano, versate a filo alcuni giri d'olio e salate.

Cuocete per 15 minuti.

Spruzzate un cucchiaio d'aceto forte e completate la cottura.

Queste sardine si servono fredde.