

SARDINE ALLO SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine,
- 4 scalogni,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco,
- farina,
- prezzemolo,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite, aprite, diliscate le sardine.

Passatele prima nella farina e poi nell'uovo.

In un tegame scaldate un bicchiere d'olio e friggetevi le sardine per 5 minuti o più secondo la grandezza.

Intanto lavate il prezzemolo, sbucciate gli scalogni, tritate tutto molto finemente e mescolate con mezzo bicchiere d'aceto bianco.

Salate e pepate.

Sgocciolate le sardine fritte, asciugatele bene su carta assorbente da cucina, disponetele su un piatto da portata e servitele con la salsa allo scalogno a parte.