

SARDINE FRESCHE SOTT'OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine,
- 3 uova sode,
- 3 peperoni arrosto,
- prezzemolo,
- basilico,
- succo di limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbattete insieme olio, succo di limone e sale.

Pulite le sardine, disponetele su un piatto da portata, conditele con la salsa e lasciatele macerare un giorno.

Rassodate le uova e tritatele finemente e cospargetele sulle sardine.

Disponete a raggiera i peperoni tagliati a listarelle e servite.