

SARDINE IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di sardine,
- 10 filetti d'acciughe,
- 2 peperoni gialli.

Per la salsa:

- 250 g di funghi coltivati (o funghi porcini),
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- prezzemolo,
- cipolla,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Preparate la salsa: insaporite la cipolla tritata con burro e olio, aggiungete i funghi tritati e cuocete facendo evaporare tutta l'acqua.

Salate, pepate; unite prezzemolo tritato e salsa di pomodoro.

Lasciate addensare.

Pulite le sardine, Allineatele aperte in una pirofila unta d'olio, spalmatele con la salsa ai funghi e tenete in forno caldo mezz'ora.

Abbrustolite i peperoni, spellateli, tagliateli a listarelle e disponetele intorno alle sardine.