

SARDINE IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine,
- 200 g di pangrattato,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Lavare e pulire il pesce.

Nel fondo della teglia cospargete dell'olio d'oliva e metteteci sopra le sardine.

Mescolate, a parte, il prezzemolo tritato, il pan grattato, il sale, il pepe, mezzo bicchiere d'olio.

Mettete uno strato di questo composto sul pesce e ripetete l'operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti.

Alla fine versate un po' d'olio e mettetelo a cuocere per 25 minuti.

Prima di servire cospargetelo con molto succo di limone.