

SGOMBRI AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 sgombri piccoli,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 2 scalogni,
- 60 g di lardo affumicato,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro.

Lessate i pesci e poi sgocciolateli.

Mettete il lardo in acqua bollente per 5 minuti, tagliatelo a dadini e mettetelo a cuocere con il burro e aggiungere i scalogni tritati.

Quando il composto prenderà colore aggiungere la farina, il vino, la salsa di pomodoro e lasciate cuocere per 20 minuti. Servite mettendo i pesci in un piatto con sopra la salsa.