

# TORTINO DI SARDE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sarde fresche,
- 5 patate,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo.

Pulire le sarde togliendo la lisca, tritare aglio e prezzemolo assieme, pelare le patate e tagliarle a dischi molto fini e sbollentarle in acqua salata per un minuto.

In una teglia di piccole dimensioni, mettere sul fondo un filo d'olio ed alternare uno strato di sarde insaporito con aglio, prezzemolo, sale e pepe, ad uno strato di patate sbollentate, facendo parecchi strati, lasciando come ultimo le patate. Gratinare in forno molto caldo circa 200 gradi per 10-15 minuti.