SGOMBRI ALLA SARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di sgombri,
- sale,
- farina,
- due cipolle,
- un bicchiere e mezzodi vino bianco secco,
- tre foglie di alloro tritato,
- pepe,
- due cucchiai di olio,
- un limone.

Private i pesci della testa, apriteli lungo la pancia, priva teli dalla lisca e delle interiora. Lavateli, asciugateli bene, salateli un poco, quindi passateli nella farina. Prendete una pentola piuttosto alta, possibilmente quella a pressione; disponete sul fondo uno strato di cipolla, precedentemente pulita e tritata, poi uno di sgombri, uno di cipolla e così via; alternate gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. In una tazza mescolate il vino con l'alloro tritato ed una buona manciatina di pepe; versate il tutto sull'ultimo strato dei pesci insieme con due cucchiai di olio. Coprite la pentola a pressione e calcolate 8 minuti di cottura esatti, dal primo fischio del vapore della valvola. Se, invece, avete adoperato una pentola normale, dovrete lasciar cuocere, sempre s'intende ben coperto ermeticamente, almeno per 30 minuti. Servite il pesce ben caldo e contornato con fettine di limone.