TORTINO DI SARDE

Ingredienti:

- un pacchetto sarde fresche,
- almeno 10 patate novelle,
- salsa di pomodoro,
- pomodorini sardi,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Pulire le sarde.
Ungere un recipiente di porcellana, resistente al forno.
Tagliare le petate a piccoli pezzi e spargerle sul fondo del recipiente.
Aggiungere un po' d'olio.
Sistemare le sarde in uno strato abbastanza consistente.
Poi altre patate, unte d'olio.
Pomodorini tagliati a pezzettini, salsa di pomodoro a coprire e "unire" il tutto.
Salare, pepare.
Passare in forno sino a che le patate non sono cotte.
Lasciar raffreddare.
Facoltativi origano e capperi.