TRIANGOLI ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 150 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- sale,
- 100 g di burro,
- mezzo bicchiere di latte,
- un rametto di rosmarino,
- qualche foglia di salvia,
- quattro sardine in scatola,
- il succo di un limone,
- pepe.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, unitevi una presa di sale, 70 g di burro morbido a pezzetti, il latte tiepido ed un finissimo trito di rosmarino e salvia.
Impastate gli ingredienti, lavorandoli con energia fino ad ottenere una pasta soda ed elastica, poi formate una palla che metterete a riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido.
Nel frattempo aprite a libro le sardine, privatele della piccola lisca centrale, mettetele in una ciotola e spappolatele con i rebbi di una forchetta.
Unitevi il succo di limone ed un pizzico di pepe e rimestate il tutto accuratamente: dovrete ottenere un composto piuttosto cremoso.