# SGOMBRI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri da porzione,
- 4 fette di pancetta affumicata,
- farina,
- olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- sale.

Pulite gli sgombri, lavateli, asciugateli, infarinateli e friggeteli in olio ben caldo 10 minuti.
Scolateli su carta assorbente.
Salate appena.
In un tegame sciogliete una noce di burro, adagiatevi la pancetta e quando è diventata trasparente, avvolgetela intorno a ogni sgombro.