

SARDINE AFFOGATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sardine freschissime,
- farina,
- olio per friggere,
- sale,
- due grosse cipolle,
- due bicchieri di aceto,
- 50 g di pinoli.

Squamate e sventrate le sardine, lavatele e asciugatele con cura; passatele nella farina e fatele friggere in abbondante olio bollente.

Scolatele dall'unto di frittura passandole su un foglio di carta assorbente, disponetele su di un piatto e salatele.

Togliete l'olio di frittura dal recipiente, versatevi mezzo bicchiere di olio fresco, unitevi le cipolle affettate e fatele soffriggere dolcemente, bagnatele con l'aceto e fate evaporare per qualche minuto, a fuoco medio.

Disponete i pesci in una terrina, facendo un primo strato sul fondo, e irrorandolo con il sugo di cipolle all'aceto, poi ancora uno strato di sardine, e dell'altro sugo di cipolle e così via.

Fra uno strato e l'altro spargete anche una manciata di pinoli.

Sull'ultimo strato di pesce versate il rimanente aceto in modo che resti sommerso.

Coprite il recipiente e lasciate riposare le sardine almeno un paio di giorni prima di servirle.