

# SARDE DE ZIA ILARIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sarde,
- 100 g di formaggio pecorino sardo fresco,
- 50 g di acciughe dissalate,
- 2 uova,
- pangrattato,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulite le sarde dalle interiora, lavatele, asciugatele.

Grattugiate il pecorino e mescolatelo alle acciughe, tritando fino a farne una poltiglia.

Mettete un po' di questo ripieno in ogni sarda.

Sbattete le uova con un po' di sale e passatevi le sarde, girandole poi nel pangrattato al quale avrete mescolato un pizzico di sale.

Mettete abbondante olio in una padella e quando è bollente buttatevi le sarde.

Doratele da entrambi i lati, toglietele e mettetele ad asciugare su un foglio.

Secondo i gusti, disposte sul piatto di portata ben calde, possono ancora essere spruzzate con un poco di sale.