

TORTA ALLE SARDE

Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto:

- 300 g di farina,
- 20 g di lievito,
- 20 cl di latte tiepido,
- 30 g di burro fuso,
- 1 uovo,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- burro per la piastra del forno.

Per guarnire:

- 1500 g di sarde fresche,
- 50 g di cipolla a dadini,
- 2 spicchi d'aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 80 g di peperoni rossi,
- 90 g di peperoni gialli,
- 80 g di peperoni verdi,
- 250 g di pomodori,
- 2 cucchiaini di basilico tritato,
- sale,
- 3 peperoncini finemente tagliati,
- alcune fettine di zuccina (per guarnire),
- olio d'oliva per condire.

Setacciate la farina sulla spianatoia e disponetela a fontana.

Stemperate il lievito in una ciotolina con il latte tiepido e versatelo nel centro della farina.

Impastate, coprite con un canovaccio il composto ottenuto e lasciatelo lievitare per 15 minuti.

Incorporatevi il burro fuso, l'uovo e il sale e amalgamate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo: copritelo nuovamente e fatelo riposare per altri 15 minuti.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere un disco del diametro di 35 centimetri.

Imburrate dunque la piastra del forno e appoggiatevi sopra l'impasto, avendo cura di piegare leggermente i lembi in modo da formare tutt'intorno un bordo rialzato.

Squamate ed eviscerate le sarde: privatele della testa, della lisca e delle pinne, lavatele velocemente sotto l'acqua corrente e poi asciugatele con cura.

Fate dorare in una padella con l'olio d'oliva, per pochi minuti a calore moderato, i dadini di cipolla e gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati.

Tagliate quindi i peperoni a dadini; sbollentate i pomodori, privateli della pelle e dei semi e tagliate anch'essi a piccoli

dadi.

Unite entrambi al soffritto, precedentemente insaporito con il basilico, il peperoncino e il sale.

Lasciate cuocere per 3-4 minuti, dopodichè fate raffreddare il sugo ottenuto e versatelo sulla pasta.

Adagiatevi sopra le sarde a corona con le code rivolte verso il centro, guarnite con le fettine di zucchina e condite con un filo d'olio.

Cuocete a 220° nel forno, precedentemente scaldato, per 15-20 minuti, o sino ad ottenere una preparazione dorata.

Trasferitela su un piatto di portata e servitela subito.