

Sarde di Ancona

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di sarde fresche, 4 pomodori grossi, olio, mezzo bicchiere di vino bianco, 1 cipolla, 30 g di pane grattugiato, prezzemolo.

Preriscaldate il forno a 180°. Intanto in una padella antiaderente fate scaldare l'olio e rosolate la cipolla sfumando con un po' di vino bianco e aggiustate di sale. Nel frattempo tagliate i pomodori a dadini e uniteli alla padella col soffritto di cipolla. Lasciate cuocere i pomodori per circa 30 minuti. Prendete una teglia da forno, adagiatevi le sarde in un unico strato, distribuitevi sopra il pangrattato, la salsa di pomodori, e il prezzemolo tritato. Infornate a 180° per 10 minuti e servite subito.