

ANTIPASTI

Sardele in saor

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Sarde	600 g
Cipolla bianca	600 g
Pinoli	100 g
Uvetta sultanina	100 g
Aceto di vino rosso	25 cl
Sale	

PER FRIGGERE

Olio per friggere

Farina

■ Preparazione

- 1 Le sarde devono essere pulite della testa e delle interiora, squamate ed infine lavate ed asciugate. Dopo averle infarinate, friggerle in olio ben caldo poche per volta rendendole dorate.
- 2 Quindi si appoggiano su carta assorbente e si lasciano raffreddare. Contemporaneamente si soffriggono anche le cipolle tagliate a listelle; appena imbiondite, si versa l'aceto ed il sale mantenendo la cottura sino all'assorbimento dell'aceto.
- 3 In una terrina si disporranno alternativamente uno strato di sarde ed uno di cipolle; sopra ad ogni strato di cipolle si aggiungono i pinoli e l'uva sultanina (fatta precedentemente rinvenire in acqua calda).
- 4 Il piatto dovrebbe essere servito 48 ore dopo la sua preparazione.