

ANTIPASTI

Sardine in saor

Tradizione: Provincia di Venezia, Provincia di Treviso, Veneto

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Sardine	5000 g
Olio d'oliva	
Sale	
Cipolle	8
Aceto di vino	2 bicchieri

■ Preparazione

- 1 La ricetta in questione è veneziana/trevisana. Si tratta di un piatto molto saporito, che si conserva per settimane (mesi, mettendoci più aceto), ottimo come stuzzichino e per riempire un panino.
- 2 Questa versione non dura molto, un paio di settimane, ma ha un gusto delicato. Si inizia con le sardine, senza testa e senza interiora (la spina si lascia), lavate, asciugate, infarinate e fritte in abbondante olio, finché sono croccanti.
- 3 Poi si spolverano abbondantemente di sale. A parte, si soffriggono delle cipolle in olio extra vergine di oliva, con del sale, finché si rammolliscono, e perdono volume.
- 4 Nota sul taglio: è bene tagliare non perpendicolarmente all'asse della cipolla (il modo in cui vengono fuori degli anelli, per intendersi), ma lungo il medesimo asse, in modo da far venire fuori degli spicchi (ogni spicchio con un pezzettino di 'radice'), così la consistenza finale non è proprio 'spappolata', ma si sentono i pezzetti di cipolla.
- 5 Il sale è necessario, nelle cipolle, per far buttare fuori l'acqua, così non si attaccano. La soffrittura deve essere fatta al coperto, e sarebbe bene non dover aggiungere acqua al tutto, quindi con un fuoco basso.
- 6 A fine cottura, aggiungere due bicchieri di aceto (per le dosi viste sopra, altrimenti fate in proporzione), e spegnere dopo mezzo minuto.
- 7 Quando le cipolle si sono un attimino raffreddate, in un recipiente largo (tipo scatole di plastica per alimenti) fate uno strato di sardine, uno di cipolle, e continuate finché è finito tutto. Attendete qualche giorno prima di mangiare.