



ALLES FISCH

SARDE IN SAOR

Zutaten

- 500g di sarde già pulite
- farina
-
- PER IL SAOR:
-
- 3 cipolle bianche medie
- 180g aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 50g pinoli
- 50g uvetta
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Figgete in olio caldo le sarde appena infarinate e scolatele dall'olio in eccesso su carta apposita.

Preparate il saor tagliando a fettine sottili le cipolle e stufandole a fuoco basso con 2 cucchiaini di olio.

Continuate la cottura per una ventina di minuti poi versate l'aceto e lo zucchero.

Unite anche i pinoli e uvetta e dopo una veloce mescolata, salate la preparazione e spegnete il fuoco.

Prendete ora una terrina e fate un primo strato con le sarde fritte poi mettete un poco del saor poi di nuovo pesce e cipolle.

Tenere in frigorifero per almeno un giorno prima di mangiare.

Copiata da: <a

href="https://blog.giallozafferano.it/asilannablu/sarde-in-saor-ricetta-secondo-piatto-di-pesce/"

target="_blank">https://blog.giallozafferano.it/asilannablu/sarde-in-saor-ricetta-secondo-piatto-di-pesce/

