LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Acciughe o sardine marinate ... a modo mio !!!!
Sono buonissime, costano poco e .... vi fanno fare bella figura !!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
45 minuti

Ingredienti

- Sardine - 12 o Acciughe - 300 g.
- aceto - 1 bicchiere
- limone - 1
- cipolla - mezza
- olio - mezzo bicchiere
- basilico - 4 foglie
- aglio - mezzo spicchio
- prezzemolo - 2 foglie
- origano - un pizzico
- sale - q.b.
- pepe q.b.
- pomodorini - 5

Preparazione

Se è possibile, comprate le sardine o le acciughe già pulite e aperte. Mettetele in un recipiente largo e ricopritele con l'aceto e un pizzico di sale. Lasciatele macerare per almeno mezz'ora. Nel frattempo, prendete i pomodorini, tagliateli a piccoli spicchi e metteteli in un insalatiere assieme a il prezzemolo, l'aglio e due foglie di basilico tritati. Aggiungete un cucchiaio di aceto, sale, pepe, un pizzico di origano e l'olio. Trascorsa circa mezz'ora lavate le sardine sotto l'acqua corrente e le adagiate in una pirofila, alternando una con la pelle in vista e una no. Condire con il succo del limone, sale e olio. Lavare le cipolle e aggiungerle ai pomodorini precedentemente preparati. Mischiate il tutto e versate sulle sardine. Guarnire con 5 spicchietti di pomodoro e un ciuffetto di basilico. Far riposare in frigorifero, coperto con una pellicola trasparente, per qualche ora. Potete prepararle anche dal giorno prima.