

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Sardine marinate

Strawberry · Monday, September 6th, 2010

Ingredienti:

- 600 gr sardine fresche
- uno spicchio di aglio
- 2 dl di aceto
- un cucchiaino di pepe rosa
- alcune foglie di timo
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Preparazione:

Lavate e togliete la spina alle sardine e mettetele su di un piatto, bagnate con 2 dl di aceto, salate, pepate e fate marinare per un'ora. In una ciotola, tritate uno spicchio di aglio, il pepe rosa schiacciato, 4 cucchiaini di olio, le foglie di timo, trasferite le sardine su un piatto da portata, unite l'aglio e tutti gli altri ingredienti e servite.

This entry was posted on Monday, September 6th, 2010 at 3:21 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.