



Sarde in saór

Tipico piatto della tradizione veneziana, è nato per soddisfare le esigenze dei pescatori di conservare il pesce per un periodo prolungato.

Ingredienti

700 grammi di sarde, 600 grammi di cipolle bianche, 200 grammi di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino di zuc-

chero semolato, 30 grammi di pinoli, 30 grammi di uvetta, farina, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, olio di semi per friggere, 2-3 chiodi di garofano, pepe rosa in grani, 1 foglia di alloro, q.b. di sale.

Preparazione

Tagliare, mondare e affettare finemente le cipolle e farle appassire in olio extravergine d'oliva, tenere la fiamma molto bassa e, passati venti minuti, unire lo zucchero e l'aceto di vino bianco e alzare la fiamma per far sfumare, se volete dare un sapore più deciso al piatto, aumentare il quantitativo di aceto. In ultimo unire l'uvetta, precedentemente ammollata, i chiodi di garofano e i pinoli. Pulire le sarde, eliminare la coda e la testa, aprirle a libro

ed eliminare la lisca centrale. Infarinare le sarde con cura da ambo i lati e friggerle in abbondante olio di semi, dopo averle scosse per eliminare la farina in eccesso. A cottura ultimata porre le sarde su della carta assorbente da cucina, quindi salarle.

In una pirofila fare un primo strato con la metà delle sarde fritte, quindi un altro strato con il composto di cipolle, uvetta e pinoli. Terminare con un altro strato di sarde e in ultimo di cipolle, una foglia di alloro e qualche grano di pepe rosa.

Per gustare al meglio le sarde in saór è consigliabile servirle non prima di un giorno di riposo in frigorifero. Togliere dal frigorifero le sarde un'oretta prima di portarle in tavola. ■