



## **SARDELLE MARINATE AL GINEPRO**

(Sardines marinées au genièvre)

(Estratto dal libro « La cucina veneta di mare »)

### **INGREDIENTI:**

<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 ventina di sarde (ca. 600g in tutto)</li><li>- 4 cucchiari d'olio d'oliva</li><li>- Farina q.b.</li><li>- 1 cipolla</li><li>- 1 spicchio d'aglio</li><li>- 2 foglie di salvia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 cimette di rosmarino</li><li>- 1 manciata di ginepro in grani</li><li>- 1 bicchiere di aceto</li><li>- 1 o 2 cucchiari di zucchero</li><li>- 30g di uva sultanina</li><li>- Sale e pepe</li></ul>
---	---

### **PROCEDIMENTO:**

- Lavate i pesci, sventrateli ed eviscerateli
- Infarinateli e friggeteli in olio bollente
- Quando le sarde saranno dorate da un lato, rigiratele e cospargetele di sale e di pepe
- Aggiungete al fondo di cottura un trito finissimo di cipolla, aglio, salvia e rosmarino e lasciatelo appassire senza che prenda colore
- Appena appassito, aggiungete l'uvetta in precedenza fatta ammolare in acqua tiepida e l'aceto, nel quale avrete sciolto lo zucchero
- Spargete sul preparato i grani di ginepro leggermente schiacciati
- Lasciate marinare il tutto per ore (anche per uno o due giorni), prima di servirlo.