



SARDELLE MARINATE IN SAOR

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

INGREDIENTI:

- 600g di sardelle fresche	- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Farina q.b.	- 40g di pinoli
- 3 cipolle	- 40g di uva sultanina
- 2 dl d'olio d'oliva	- Sale e pepe
- 1/2 bicchiere d'aceto bianco	

PROCEDIMENTO:

- Lavate i pesci e privateli delle scaglie e delle interiora
- Infarinateli e frigeteli in olio bollente, rigirandoli da ambedue i lati
- Appena fritti, prendendoli con una paletta a rete, sgocciolateli e trasferiteli dentro una pirofila rettangolare, disponendoli affiancati, tutti nel medesimo verso
- Ultimata la frittura, soffriggete nell'olio usato le cipolle, mondate e affettate molto sottilmente.
- Lasciate che appassiscano per bene ; quindi, prima che inizino a prendere colore, bagnatele con l'aceto e il vino
- Aggiungete l'uvetta e i pinoli
- Salate e spolverizzate di pepe
- Versare la salsa calda sul pesce e fate marinare (anche due giorni) prima di servire.

Nota : *L'uso di cucinare i pesci e conservarli sottaceto è antico, ed è dettato dal bisogno di conservare i cibi a lungo, preservandoli dal deterioramento. I cibi « in saor », in fatti, possono essere gustati a distanza di giorni, dopo essere stati tenuti in fresco, e aver guadagnato, tra l'altro, anche un sapore migliore. Le origini della consuetudine di preparare i cibi « in saor » sono testimoniate da una pagina del Trecento, presente nel « Libro per cuoco » di un Anonimo veneziano, il quale la descrive come « cisame de pesse ».*