



Filetti di Sardine con patate e salsa all'arancia

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sardine con Peperoncino

Ingredienti per 4 persone

- 3 confezioni di Filetti di Sardine Rio Mare all'olio d'oliva con peperoncino
- 3 patate lessate
- 1 cipolla rossa piccola
- 1/2 arancia
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- un ciuffo di prezzemolo
- sale

Procedimento

Affetta la cipolla, falla rosolare con l'olio in un tegamino, unisci la scorza d'arancia tagliata a filetti o grattugiata e il succo, regola di sale, lascia cuocere qualche minuto su fuoco basso in modo che il tutto si insaporisca bene e il fondo di cottura addensi un poco, unisci il prezzemolo tritato e leva dal fuoco. Taglia le patate sistemale in un piatto, adagia sopra i filetti di sardina con peperoncino e completa con la salsa di cipolla e arancia.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI