



### Polenta abbrustolita con Filetti di Sardine al verde

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sardine con Peperoncino

---

#### Ingredienti per 4 persone

- 3 confezioni di Filetti di Sardine Rio Mare all'olio di oliva con peperoncino
- 200 g di polenta cotta pronta da tagliare a fette
- una manciata di foglie di prezzemolo sminuzzate
- 1 cipolla
- 20 g di burro
- 20 g di olio
- 60 ml di latte
- sale

#### Procedimento

Fai abbrustolire sopra ad una griglia le fette di polenta. Sminuzza la cipolla, falla appassire in un tegame con il burro e l'olio, aggiungi il prezzemolo e il latte, regola di sale e leva dal fuoco. Adagia sopra alle fette di polenta ben abbrustolite la salsa di cipolle, completa con 2 o 3 sardine e una spruzzata di prezzemolo fresco.



# Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI