

Sardinas con reducción de cebolla y tomate

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite: c. s.
- Ajo: 1 diente
- Cebolla roja: 1 grande
- Lima: 1 gajo
- Perejil: c. s.
- Pimienta: c. s.
- Piñones: c. s.
- Sal: c. s.
- Sardinas: 400 gr
- Vino blanco (o vinagre de manzana): 100 ml



Preparación

1. Picar fina la cebolla y ponerla en una sartén con un poco de aceite.
2. Añadir la sal, la pimienta y por último el **Pomì tomate finamente troceado** y guisar a fuego lento durante 30 minutos.
3. Dorar las sardinas limpias en la sartén con aceite y ajo y rociar con vino/vinagre y un gajo de lima.
4. Añadir un poco de perejil y los piñones y terminar la cocción.
5. Emplatar las sardinas, añadir la reducción de cebolla y guarnecer con piñones, perejil y cáscara de lima rayada.

For this recipe we used:

None 150 gr

