# Antipasto del pescatore

Vediamo come preparare un antipasto veloce dell'ultimo minuto. Gli ingredienti sono davvero semplici: cipolline in agrodolce e sardine in salamoia. Il tutto può essere accompagnato da qualche verdurina croccante di stagione oppure cubetti di formaggio.



Dosi per 4 persone: 12 cipolline borettane in agrodolce, 200 gr di sardine in salamoia.

Disporre su un piattino le cipolline e le sardine a mo’ di ciuffo su un piattino. Servire freddo. Per dare colore si può aggiungere della verdura cruda come striscioline di carote, fettine di pomodoro o rucola.