Sardele in saor

Ecco un altro piatto della tradizione veneziana. La ricetta è antica, è un piatto povero pensato dai pescatori per i pescatori o per chi comunque navigava per molto tempo. Il pesce mantenuto sotto aceto si conserva infatti a lungo ed era proprio questo a renderlo una risorsa utile per i naviganti. Oggi è una ricetta appetitosa non difficile da preparare in casa e particolarmente indicata come antipasto. La tradizione lo vuole con uvetta e pinoli, ma è ottimo anche solamente con le cipolle.

Dosi per 4 persone: 600 gr di sardine, 600 gr di cipolla bianca, 1/2 litro di aceto bianco, 100 gr di pinoli, 100 gr di uvetta sultanina, olio e farina per friggere, sale.

Pulire bene le sardine togliendo loro la testa e le interiora. Lavarle, asciugarle, salarle, passarle nella farina e friggerle. A parte preparare un soffritto con le cipolle tagliate a rondelle. Quando la cipolla sarà dorata aggiungere sale, pepe, aceto, pinoli e uvetta. Quando il composto bolle e l'aceto si è in parte consumato toglierlo dal fuoco. In una terrina disporre a strati le sardine ed il composto con le cipolle. Il saor si mangia uno o due giorni dopo la preparazione.