

SARDE A SCOTTADITO



Ingredienti **per 4 persone:**

800g di sarde
Sale
Aceto



Preparazione:

Squamare le sarde, togliere le viscere, ma lasciare la testa e la lisca. Lavarle e disporle in un piatto fondo, quindi spruzzarle di aceto. Dopo circa un'ora scolarle e asciugarle.

Infilare le sarde in spiedini di legno, possibilmente ottenuti da rami di finocchio selvatico. Cuocere alla griglia, di lena o i carbonella, a fuoco moderato: la pelle non deve bruciarsi e devono cuocere anche all'interno.

Durante gli ultimi due minuti di cottura alzare il fuoco e girare i pesci una volta, in modo che diventino asciutti e leggermente croccanti. Salare e servire immediatamente.