

## Sardine ripiene alla pugliese

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 30 sardine
- 3 uova
- 50g di formaggio pecorino
- 80g di pangrattato
- 100g di olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- sale



**Preparazione:** lavare le sardine, togliere la testa e aprirle dal ventre per diliscarle; adagiarle su un canovaccio e lasciarle asciugare.

A parte sbattere le uova, aggiungere il formaggio grattugiato, il pangrattato, un poco di prezzemolo tritato e formare così un impasto che deve risultare non troppo compatto.

Mettere l'impasto nelle sardine, ricomporle e adagiarle in un tegame oleato. Aggiungere l'olio restante e cuocere in forno caldo (200°) per circa un quarto d'ora.