

ANTIPASTI E SNACK

Timballini di sarde con patate e pomodori

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg sarde
2 patate
2 pomodori
prezzemolo
aglio
pangrattato
olio
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate le sarde, apritele a libro.



2 Mettete un goccio d'olio nelle formine per timballini.



3 Coprite con le sarde.



4 Mettete sul fondo una fetta di pomodoro, una fetta di patata sbollentata e prezzemolo, sale.

Fate due strati, ripiegate le sarde, cospargete con pangrattato, un filo di olio ed un pizzico di sale.



5 Cuocete in forno per 30 minuti.

