



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Sardines au four



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 4                      | pommes de terre         |
| 2                      | oignons                 |
| 4 gousses d'           | ail                     |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive           |
| 400 g de               | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 1 cuillère à café de   | poudre de piment douce  |
| 600 g de               | filets de sardines      |
| 4 cuillères à soupe de | persil, haché           |
|                        | poivre                  |

### Préparation

- Pelez et coupez les pommes de terre en tranches.
- Pelez et hachez les oignons et l'ail et faites les revenir dans l'huile.
- Ajoutez les tranches de pommes de terre, la Polpa, 1 verre d'eau et la poudre de piment.
- Couvrez et faites cuire environ 15 minutes à feu doux.
- Versez dans un plat résistant au four, déposez-y les filets et nappez de sauce.
- Poivrez et enfournez environ 12 minutes.
- Parsemez de persil juste avant de servir.

