



*Elvea, festa all'italiana*

## Sardine al forno



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| 4                         | patate                       |
| 2                         | cipolla                      |
| 4 spicchi di              | aglio                        |
| 4 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                 |
| 400 g di                  | ELVEA Polpa di pomodoro      |
| 1 cucchiaino da caffè di  | polvere di peperoncino dolce |
| 600 g di                  | filetti di sardine           |
| 4 cucchiaini da tavola di | prezzemolo tritato           |
|                           | pepe                         |

### Preparazione

- Pela le patate e tagliale a fettine.
- Sbuccia e trita le cipolle e l'aglio, e falli soffriggere nell'olio.
- Aggiungi le fettine di patate, la Polpa, 1 bicchiere d'acqua e la polvere di peperoncino.
- Copri e fai cuocere per circa 15 minuti a fuoco moderato.
- Versa in un recipiente adatto al forno, appoggiavi i filetti e bagna con la salsa.
- Condisci con pepe e inforna per circa 12 minuti.
- Cospargi di prezzemolo appena prima di servire.

