Elvea, festa all'italiana

Sardine al forno

ingredienten voor 4 Persone

4	patate
2	cipolla
4 spicchi di	aglio
4 cucchiai 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 cucchiai 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.