



SARDE AL LIMONE CON PEPERONI GRIGLIATI



Ingredienti per 4 persone:

24 sarde (6 a persona), 2 peperoni, 2 limoni, una manciata di prezzemolo, olio d'oliva, aglio, sale e pepe.

Preparazione:

Pulire le sarde togliendo la testa e le interiora. In una padella grande scaldare 2 cucchiaini d'olio, aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato, un po' di prezzemolo e cuocere per 2/3 minuti a fuoco medio. Unire quindi le sarde dopo averle asciugate e farle cuocere per altri 6 minuti, girandole a metà cottura. Nel frattempo fare grigliare i peperoni. Aggiungere alle sarde il limone, il sale, il pepe e cucinare pochissimo. Infine mettere l'olio, il rimanente prezzemolo, un po' di aglio tritato, riscaldare e servire nel piatto con i peperoni grigliati.