

RISTORANTE LA CONCHIGLIA

CORSO SAN LEONE, 39
04029 SPERLONGA
TEL.0771 548233

RICETTA N.1

ZUPPA DI SARDE

INGREDIENTI:

- 500 gr. di sarde
- 2 cipolle
- 1 foglia di sedano
- Peperoncino piccante q.b.
- ½ bicchiere di olio extravergine di oliva
- 100 di pomodorini ciliegini
- 30 gr. Di prezzemolo tritato
- Fette di pane tostato

ESECUZIONE:

In una padella capiente, unire l'olio, la cipolla, il sedano, e far soffriggere il tutto. Aggiungere i pomodorini ed il peperoncino piccante e far cuocere per 10 minuti circa. Unire le sarde e cuocere il tutto per 5 minuti. Versare al termine su fette di pane tostato e servire con prezzemolo fresco tritato.