

LASAGNETTE CON SARDE E PORRI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- una cipolla
- pomodori pelati (250g)
- prezzemolo
- lasagne fresche (350g)
- 4 porri
- sarde (200g)
- pepe nero

Come si prepara

Private le sarde di squame, teste e lisce, lavatele, asciugatele e spezzettatele.

Eliminate le foglie dure esterne e le radici dei porri, lavateli e tagliateli a fette sottili.

Tritate insieme la cipolla e l'aglio, fateli appassire in una padella con l'olio, unite i porri e cuocete per alcuni minuti, rimestando di sovente.

Aggiungete le sarde, i pomodori, sale, pepe e continuate la cottura per 10 minuti.

Appena prima di togliere dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato.

Nel frattempo cuocete le lasagnette in abbondante acqua salata, poi scolatele in una terrina calda, conditele con la salsa preparata e servite ben calde.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

alici, pesce azzurro, acciughe, pasta lunga, sardine, Lasagnette con sarde e porri

