## Sardine con salsa caramellata di perini



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Scotta i pomodori per pochi secondi in acqua bollente, scolali e sbucciali, elimina i semi, frullali e passali al passaverdura. Raccoglili in una padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio schiacciato, il vino e lo zucchero; cuoci per 20 mescolando. Alla fine unisci il basilico spezzettato e un pizzico di sale e pepe. Apri le sardine a libro, elimina la testa e la lisca, lavale e asciugale. Affetta lo spicchio d'aglio rimasto, rosolalo nel restante olio, aggiungi le sardine e cuoci per 2' a fuoco vivo.

Bagna con il Pernod, lascialo evaporare, sala e unisci la salsa di pomodoro. Mescola velocemente e togli dal fuoco per servire subito.

## Ingredienti per 4 persone

1/2

- 600 g di sardine fresche
- 800 g di pomodori perini maturi
- 5 cucchiai di olio EV
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- 2 cucchiai di zucchero
- basilico
- 0,5 dl di Pernod
- sale e pepe

2/2