

Antipasto di sarde aromatizzate all'arancio

Le ricette di antipasti su Ricettitalia.org

Per 4 persone:

7 sarde
1 arancia
1 limone
sale
pepe
olio d'oliva extra-vergine
farina

Preparazione

Pulire e dividere a filetti le sarde; adagiarle sulla buccia d'arancio e di limone grattugiata, salare, pepare, cospargere con poca farina e saltare in padella. Impiattare le sarde e, nella stessa padella, versare il succo di 1/2 arancia e 1 cucchiaio di succo di limone. Cuocere per 1 minuto e servire sulle sarde.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>