

SARDINES MARINADES

	<u>Ingredients</u>
20	sardines
60 grs	tomàquet
1	ceba tendra
200 ml	vinagre de vi blanc
	cibulet
	sal
	oli
	pebre

- Treure el cap i budells de les sardines
- Rentar i deixar escórrer
- Separar l'espina del lloms i fer-ne filets
- En un bol farem una sal morra amb aigua freda i un 10-12 % de sal
- Deixar els filets de sardina durant 5 minuts en la sal morra
- Després les traiem de sal morra i marinem els filets en un vinagre de vi blanc durant 30 minuts
- Les retirem i les posem en un plat
- Amanim els filets amb oli d'oliva verge extra
- Les servim acompanyades de tomàquet madur tallat a daus petits, cibulet picat, ceba tendra tallada en una juliana fina i i un polsim de pebre en gra molt al moment. **Nota:** Si volem a ceba tendra la podem submergir en aigua freda perquè ens quedi lluent i perdi una mica de fortor