

# ***Sarde a beccafico in agrodolce di Limone di Siracusa Igp***

## ***Ingredienti***

***16 sarde***

***2 limoni di Siracusa***

***1 cipolla***

***Uvetta di Corinto***

***Pinoli***

***Prezzemolo***

***1 cucchiaio di zucchero***

***300 gr di mollica di pane***

***Olio extravergine di oliva***

***Pecorino grattugiato***

***Sale***

***Pepe***

***Alloro***

***Prezzemolo***



Squamate e diliscate le sarde lasciando i filetti uniti e la coda attaccata. Mettete in padella la cipolla tritata con acqua e olio per farla appassire. Quando l'acqua sarà evaporata, spegnete il fuoco e aggiungete l'uvetta, i pinoli, la scorza e il succo di un limone, il pangrattato, il prezzemolo e il pecorino grattugiato.

Impastate il tutto regolando con acqua per rendere morbido il composto. Regolate di sale e pepe.

Disponete le sarde su un piano e arrotolatevi dentro il composto dalla testa verso la coda, lasciando la coda libera. Sistemate in una teglia accostando le sarde una all'altra, inframmezzando con foglie di alloro. Spremete i limoni, scioglietevi lo zucchero ed emulsionate il composto con l'olio d'oliva. Infinite spennellate abbondantemente le sarde e gratinatele al forno per 10 minuti a 180°