



## SARDE IN SAOR

I filetti di pesce, puliti a fondo e privati di testa e coda, vengono passati in farina bianca e fritti nell'olio extravergine di oliva del Garda (Casaliva) e posti ad asciugare.

Far imbiondire abbondante cipolla bianca in olio extravergine di oliva , sfumare con aceto bianco. Il saor o sapore caldo così ottenuto va versato sulle sarde e lasciato marinare almeno un giorno.

E' un ottimo antipasto da servire freddo oppure tiepido accompagnato da polenta abbrustolita.