



Elvea, L'Italie chez vous

Sardines au four



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|-------------------------|
| 4 | pommes de terre |
| 2 | oignons |
| 4 gousses d' | ail |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 400 g de | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 1 cuillère à café de | poudre de piment douce |
| 600 g de | filets de sardines |
| 4 cuillères à soupe de | persil, haché |
| | poivre |

Préparation

- Pelez et coupez les pommes de terre en tranches.
- Pelez et hachez les oignons et l'ail et faites les revenir dans l'huile.
- Ajoutez les tranches de pommes de terre, la Polpa, 1 verre d'eau et la poudre de piment.
- Couvrez et faites cuire environ 15 minutes à feu doux.
- Versez dans un plat résistant au four, déposez-y les filets et nappez de sauce.
- Poivrez et enfournez environ 12 minutes.
- Parsemez de persil juste avant de servir.

