

Sgombro pomodoro e olive

Ingredienti per 4 adulti:

400g sgombri

500g pomodori ciliegia

100g olive verdi

200g farina

Olio, sale, origano q.b.

Procedimento:

Sfilettare gli sgombri e assicurarsi di togliere tutte le lische. Lavarli e asciugarli.

Infarinarli, stenderli in una teglia da forno foderata con carta e cuocere a 150° per circa 15 minuti. Sfornare e stendervi sopra i pomodori tagliati a metà alternati alle olive. Spolverare con l'origano e cuocere per altri 10 minuti.