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 a 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.