



Ragoût de Sardines

Ingrédients

1 boîte de 400 g de tomates pelées Cirio 500 g de sardines fraîches 1 fenouil 1 petit oignon 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge ½ verre de vin blanc sec Persil Piment Sel

Préparation

1. Faites revenir l'oignon et le fenouil haché.
2. Ajoutez les sardines et le vin, et laissez cuire.
3. Ajoutez les tomates Cirio coupées en dés, salez et poivrez, puis recouvrez.
4. Laissez cuire pendant 6 à 8 minutes, toujours couvert.
5. Saupoudrez de persil et servez.

