

Sarde in saor

Si tratta di una ricetta molto antica, risalente al '300, nata dalle origini marinare di Venezia. Fu un' invenzione dei pescatori che, costretti a stare molto tempo in mare, avevano l'esigenza di conservare più a lungo dei piatti di pesce. Fra gli ingredienti di questo piatto, oltre alle sardine, c'è anche la cipolla che nel passato rappresentava un efficace rimedio contro lo scorbuto. Può variare il liquido di conservazione e talvolta per ottenere un saor più leggero si usa vino bianco al posto dell'aceto. Le sarde in saor sono la golosità tipica della Festa del Redentore, che si svolge a Venezia, dalla fine del '500, la terza domenica di luglio di ogni anno.

Ingredienti e dosi per 4 persone

600 g di sarde freschissime
50 g di uvetta sultanina
50 g di pinoli
400 g di cipolle bianche (2 cipolle da 200 g)
2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
Olio per friggere
30 cl di aceto di vino bianco
1 manciata di farina
Alcuni grani di pepe
1/2 bicchiere di vino bianco
3 chiodi di garofano
Sale

Preparazione

Squamate le sarde raschiandole leggermente con un coltellino, togliete loro la testa prendendola fra due dita e tirandola in avanti: in questo modo verranno via anche le interiora.

Tagliate anche le pinne quindi lavatele e asciugatele con la carta da cucina.

Sciacquate l'uvetta con acqua tiepida e mettetela a rinvenire nel vino bianco.

Riempite per metà la padella dei fritti con l'olio e fatelo scaldare.

Infarinare i pesciolini e, quando l'olio è ben caldo, metteteli in padella lasciandoli dorare dalle due parti quindi tirateli su e appoggiateli su un doppio foglio di carta da cucina che assorbirà l'unto in eccesso.

Via via che le sarde sono pronte spolveratele di sale e tenetele da parte cambiando eventualmente la carta su cui sono appoggiate.

Spellate le cipolle e affettatele sottili.

Scaldare i due cucchiaini d'olio in una padella antiaderente e fatevi appassire le cipolle, mescolandole spesso.

Quando saranno trasparenti e cominceranno a prendere colore, bagnatele con l'aceto e unitevi il pepe, il coriandolo e i chiodi di garofano.

Fate bollire per due o tre minuti e spegnete la fiamma.

In una piccola terrina formate uno strato di sarde, copritele con parte delle cipolle e cospargetele con parte dei pinoli e dell'uvetta sgocciolata e asciugata.

Continuate a formare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con uno strato di cipolle.

Versate su tutto la salsa di aceto quindi coprite la terrina con pellicola trasparente e fate riposare la preparazione per almeno 24 ore prima di consumarla.

Conservatela nella parte meno fredda del frigorifero togliendola qualche ora prima di servirla.

Il saor è una tipica preparazione della Laguna Veneta che risale al tempo in cui, in assenza di frigoriferi, c'era la necessità di mascherare l'odore non proprio gradevole del pesce poco fresco.

Si preparano nello stesso modo anche le acciughe e le piccole sogliole da frittura.

E' un piatto veramente squisito che consigliamo di preparare in abbondanza perché dopo due o tre giorni, quando i sapori si sono ben amalgamati, risulta ancora migliore.