

Sarde salate



Prodotto tipico calabrese, molto antico, è più che altro un modo di conservare il pesce e farne scorte per l'inverno.

Spesso direttamente i pescatori, appena tornati a terra, conservavano per l'inverno il bottino appena pescato e, affidando il pesce a sale e peperoncino, lo mettevano a stagionare in caratteristici barattoli di creta, al fresco delle loro cantine.

Le sardine così conservate sono ottime mangiate in purezza solo con un filo d'olio su una bella fetta di pane, perfette per condire anche un primo piatto, ma sono anche ottime come base di un qualsiasi piatto di pesce per insaporire ed esaltarne il gusto e la sapidità.

Metodo di lavorazione

Questa prelibatezza si prepara prevalentemente tra marzo e settembre, le sarde fresche di circa 12/13 cm pulite, eviscerate e decapitate si ripongono in caratteristici barattoloni di creta o di vetro, una accanto all'altra, ricoperte per ogni strato da abbondanti quantità di sale chiuse e messe sotto peso. Dopo circa sei mesi, vengono sciacquate con acqua dolce ed amalgamate con pepe rosso (piccante, un mix di [peperoni cruschi](#) e un po' di peperoncini secchi macinati grossolanamente), quindi

disposte nuovamente nei contenitori, a strati con altro pepe. Segue una stagionatura di qualche settimana, necessaria prima del consumo.

Queste qui sotto sono quelle che hanno preparato la mia mamma ed il mio papà!!! ☐

