

mezz'ora, poi friggere in olio caldo e abbondante. Quando diventano dorati, sgocciolarli salarli e servirli caldi con ottimi formaggi e salumi nostrani. Può essere un ottimo antipasto od un secondo. PROVATEI !

#### "PISCIALANDREA" O "PISSALANDREA"

E' l'antica pizza ligure dedicata, secondo la leggenda ad Andrea Doria. Oggi nell'imperiese viene chiamata Sardenaia o Sardenaria, ma fatta con le acciughe e con il pomodoro non pelato, ma cotto.

Ricetta Originale. Ingredienti: 500 gr di farina bianca, 25 gr di lievito di birra, mezzo bicchiere di latte, due cipolle, quattro o 5 sardine salate, una manciata di olive taggiasche, 2 spicchi d'aglio, origano, olio oliva di frantoio e sale q.b.

Preparare l'impasto con la farina, il lievito, il latte, un cucchiaio di olio e sale, lasciando lievitare per almeno due ore, coperto da un canovaccio umido. Intanto rosolare delicatamente con l'olio le cipolle affettate, senza bruciarle. Spianare l'impasto, in una teglia unta d'olio, coprirlo con le cipolle, le sardine dissalate e spezzettate, le olive, gli spicchi d'aglio a pezzettini e cospargere di origano, un filino d'olio ed infornare a 180° per circa trenta minuti. Questa ricetta non prevede il pomodoro in quanto non era ancora arrivato dall'America. Inoltre non si usavano le sardine salate, ma sardinelle fresche, delle quali oggi ne è proibita la pesca. In alcune località al posto delle sardine si usa mettere il Machetto che è una crema di sardine sottosale. Vi diamo la ricetta:

"MACHETTO" per la pissalandrea : 500 gr di sardine salate, olio di frantoio, sala grosso, una manciata di pinoli, 2 spicche d'aglio.

Pulire le sardine sotto l'acqua corrente, toglierle le lisce e farne dei filetti, asciugarle bene, metterle nel mortaio con l'aglio, i pinoli e un poco di sale grosso. Pestare il tutto sino a che si formi una crema, aggiungere l'olio, mescolare bene e stendere sulla pizza con le cipolle, le olive e l'origano.