

PRIMI PIATTI

Pasta con le sarde

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

10 -12 sarde freschissime spinate
200 g di pasta di semola di grano duro in formato bucatini
1 mazzo di finocchio selvatico
3 acciughe sotto sale
1 cipollotto
1 cucchiaio di uva passa
1 cucchiaio di pinoli
2 bustine di zafferano pangrattato
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Dopo aver eliminato tutte le parti dure del finocchio selvatico farlo bollire in acqua salata, nel frattempo mettere a bagno l'uvetta passa.

Quando il finocchio si sarà ammorbidito scolarlo e conservare il liquido di cottura.

Tritarlo grossolanamente e affettare il cipollotto.

Soffriggere in olio in un'ampia padella il cipollotto, poi unire le acciughe dissalate e spinate.

Quando il cipollotto sarà imbiandito unire l'uvetta strizzata, i pinoli e le sarde, tenendone da parte 4 o 5.





- 3** Lasciare insaporire 10 minuti, unire il finocchio selvatico, aggiustare di sale e cuocere mescolando ogni tanto per 10 minuti ancora in modo da completare la cottura del finocchio. Deposare sopra il sugo le sarde ancora crude tenute da parte. Continuare la cottura fino a quando anche queste non siano rassodate, evitando di muoverle per lasciarle intiere. Completata la cottura mettere da parte le sarde intiere ed un terzo del sugo.





- 4 Cuocere i bucatini nell'acqua di cottura del finocchio.
Scolarli al dente e ripassarli in padella col sugo unendo le bustine di zafferano.
Amalgamare il tutto e trasferire la pasta in una teglia da forno, coprire con il sugo e le sarde tenute da parte, spolverare infine con pangrattato.



- 5 Infornare a 180° per 10 minuti circa in modo da formare una crosticina dorata, servire non troppo caldo.



Per 4 persone.

NOTE