

PRIMI PIATTI

## Pasta con le sarde

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

- 1 mazzo di finocchietto selvatico
- 10-12 sarde fresche pulite
- 3 acciughe sotto sale
- 1 cipollotto
- 1 pugno di uva passa
- 1 pugno di pinoli
- 2 bustine di zafferano
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 g di bucatini
- sale
- una manciata di pangrattato.

### PREPARAZIONE



2 Dopo aver eliminato tutte le parti dure del finocchietto selvatico fatelo bollire in acqua

salata, e nel frattempo mettete a bagno l'uvetta passa.

Quando il finocchio si sarà ammorbidito scolatelo e conservate il liquido di cottura.

Tritare grossolanamente il finocchietto e affettate il cipollotto.



- 3** Mettete a soffriggere in un'ampia padella il cipollotto in olio e unite le acciughe dissalate e spinate.



- 4** Quando la cipolla comincia a soffriggere unite l'uvetta strizzata, i pinoli e le sarde. Di queste conservatene 4-5 crude.



**5** Lasciate insaporire una decina di minuti, unite il finocchio selvatico e aggiustare di sale.



**6** Mescolare e fate cuocere mescolando ogni tanto per un'altra decina di minuti in modo che comunque sia completa la cottura del finocchio, e deponete sopra il sugo, le sarde che avevate tenuto da parte.

Continuate la cottura fino a quando anche queste non siano rassodate.



**7** Evitate di muovere la padella in modo che le ultime sarde restino intere.

Completata la cottura tenete da parte le sarde intere ed un terzo del sugo.



**8** In una pentola fate bollire l'acqua dove avete cotto il finocchietto e unite la pasta.



9 Quando la pasta è cotta al dente scolatela e ripassare in padella col sugo unendo le bustine di zafferano.



10 Quando si è tutto ben amalgamato si pone la pasta in una teglia, e si copre con il sugo e le sarde tenute da parte, spolverizzate infine con pangrattato.



11 Infornate a 180°C per 10 minuti.

Servire tiepido.

