

PRIMI PIATTI

Pasta con sarde

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

1 Lessate in acqua abbondante e salata 1kg di finocchietti selvatici di montagna. Scolateli in un colapasta, premendoli con il dorso di un cucchiaio in modo che cedano, il più possibile, il liquido.

Tritateli e metteteli da parte, così come terrete da parte il loro liquido di cottura.

In mezzo bicchiere d'olio d'oliva, fate soffriggere 2 cipolle finemente affettate, nelle quali scioglierete 4 filetti d'acciuga soatto sale.

Diliscate 1kg di sarde fresche, togliendo teste e code, tagliatele a pezzi e fatele rosolare nel soffritto.

Unite adesso i finocchietti, salate, pepate e lasciate cuocere per 5 minuti.

Completate poi la salsa con 50g di uva passolina fatta rinvenire in acqua tiepida, 50g di pinoli e una bustina di zafferano diluito in poca acqua.

Nell'acqua dei finocchietti lessate 600g di bucatini, scolateli a metà cottura e versateli nel tegame con la salsa, dove, sempre mescolando, finiranno di cuocere.

La pasta con le sarde va servita appena tiepida o addirittura fredda.