

28-Pasta con le sarde

Autore: Paolo

Ingredienti: 1 kg di finocchietti di montagna, 500 g di sarde, 600 g di bucatini, 2 cipolle tritate, 6 acciughe, 50 g di pinoli, 50 g di uva passolina, 50 g, di mandorle abbrustolite, un pizzico di zafferano, olio d'oliva, sale, pepe

Lessare i finocchietti in acqua un po' salata, dove poi cuoceranno i bucatini.

Lavare, togliere la testa e la spina centrale delle sarde, che vanno aperte tenendole unite per il dorso.

Tritare i finocchietti e soffriggerli con le cipolle tritate, le acciughe diliscate, il pepe, i pinoli, lo zafferano, l'oliva e metà delle sarde.

Lessare i bucatini nell'acqua dei finocchietti, scolarli e amalgamarli con due terzi della salsa preparata prima.

Mettere tutto in un tegame, coprire con il resto delle sarde passate nel resto della salsa, cospargere di mandorle abbrustolite e tritare e infornare per 10 minuti