

MACCHERONCELLI CON LE SARDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncelli,
- 500 g di sarde fresche,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- 2 spicchi di aglio,
- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite bene le sarde e lessatele a metà cottura.

Soffriggete l'aglio con l'olio, unitevi le sarde ben sgocciolate, lasciate che cuociano a calore moderato per qualche minuto, poi aggiungete l'uva passa.

Mescolate bene, salate e completate la cottura.

Lessate i maccheroncelli, sgocciolateli al dente e conditeli con il soffritto e le sarde.