

PASTA ALLE SARDE

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di finocchietti selvatici,
- 500 g di sarde,
- 600 g di pasta tipo bucatini,
- 2 cipolle tritate,
- 6 acciughe salate,
- 50 g di pinoli,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 50 g di mandorle abbrustolite tritate,
- 1 punta di zafferano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate i finocchietti in acqua salata, scolarli e trattenere l'acqua che servirà per cuocere i bucatini.

Togliere la lisca e la testa alle sarde.

In un tegame soffriggere nell'olio i finocchietti tritati con la cipolla, le acciughe dissalate, un po' di pepe, i pinoli, lo zafferano diluito in poca acqua, l'uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida, quindi unire metà delle sarde.

Quando le sarde saranno rosolate, mescolare il tutto fino a ottenere una salsa omogenea.

Nell'acqua dei finocchi cuocere i bucatini.

Scolateli al dente e metteteli in una teglia con due terzi della salsa, mescolare bene.

In una padella con un poco di olio e il terzo della salsa avanzato cuocete le sarde rimaste.

Versare il tutto sui bucatini e cospargere di mandorle tritate.

Mettere in forno molto caldo la teglia per dieci minuti circa e far gratinare il contenuto.