

088. MACCHERONI CON LE SARDE ALLA SICILIANA

Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese, fra i quali il nasello alla palermitana e il pesce a taglio in umido.

Maccheroni lunghi alla napoletana, grammi 500.

Sarde fresche, grammi 500.

Acciughe salate, n. 6.

Finocchio selvatico, detto finocchio novellino, gr. 300. Olio, quanto basta.

Alle sarde levate la testa, la coda e la spina dividendole in due parti, infarinatele, friggetele, salatele alquanto e mettetele da parte.

I finocchi lessateli, spremeteli dall'acqua, tritateli minuti e metteteli da parte.

I maccheroni, dopo averli cotti così interi nell'acqua salata, scolateli bene e mettete anche questi da parte. Ponete al fuoco in un tegame dell'olio in abbondanza e in esso disfate le sei acciughe, ben inteso dopo averle nettate e tolta la spina; versate in questa salsa i finocchi, conditeli con poco sale e pepe e fateli bollire per dieci minuti con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Ora che avete tutto in pronto, prendete un piatto che regga al fuoco o una teglia e condite i maccheroni a suolo a suolo con le sarde e con l'acciugata di finocchi in modo che facciano la colma; metteteli a rosolare tra due fuochi e serviteli caldi.

Crederei dovessero bastare per sei o sette persone.