

# BUCATINI CON LE SARDE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- finocchietti selvatici
- 300 g di sarde fresche
- 4 acciughe dissalate e diliscate
- 1 cipolla
- 1 macinata di pinoli
- 30 g di uvetta sultanina
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i finocchietti, togliete le foglie dure, lavateli bene e lessateli in una pentola con abbondante acqua salata, per circa 10 minuti, quindi scolateli, strizzateli e tritateli.

Conservate l'acqua di cottura per cuocere la pasta.

Pulite le sarde, apritele a libro, eliminate le interiora, la spina centrale e la testa, quindi lavatele e asciugatele bene. Versate in una casseruola un bicchiere abbondante d'olio, fatevi soffriggere la cipolla tritata, quando sarà dorata aggiungete metà delle sarde e le acciughe e mescolate bene.

Durante la cottura, pestate il pesce con un cucchiaio di legno fino a ridurlo in poltiglia.

Spolverizzate con un cucchiaio di pangrattato, tostato prima in forno, salate leggermente e pepate a piacere.

Aggiungete i pinoli tritati grossolanamente e l'uvetta lasciata prima a bagno in acqua tiepida.

Mescolate bene, aggiungete i finocchietti, lasciate insaporire per qualche istante, poi spegnete e conservate la salsa in caldo.

Friggete in una padella con poco olio le sarde conservate a parte, girandole delicatamente per non romperle.

Salate leggermente e tenetele in caldo.

Portate a ebollizione l'acqua di cottura dei finocchietti, cuocetevi i bucatini, scolateli al dente e conditeli con qualche cucchiaio di salsa.

In una pirofila fate uno strato di pasta, disponetevi le sarde fritte, poi ancora salsa, quindi un altro strato di pasta; ricoprite con la rimanente salsa, sigillate con un foglio di alluminio e mettete in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti.

Sfornate, eliminate l'alluminio e servite subito.