

## BUCATINI CON LE SARDE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di bucatini
- 300 g di sarde fresche
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di uvetta sultanina
- 30 g di pinoli
- 6 mazzo di finocchietti
- 2 acciughe sotto sale
- zafferano in polvere
- 1 cipolla grande
- sale
- pepe

Pulite le sarde, diliscatele, lasciando le due metà unite, poi tagliate la testa.

Mondate i finocchietti tenendo la parte tenera da lessare per 10 minuti in 2 litri di acqua salata; scolateli e tenete l'acqua di cottura, indi tritateli dopo averli strizzati.

Ammorbidite l'uva sultanina in acqua tiepida per 15 minuti.

Tritate la cipolla, mettetela in un largo tegame, copritela di acqua salata e fate cuocere per 5 minuti, poi unite metà olio, lo zafferano sciolto in poca acqua, i pinoli e l'uvetta strizzata.

Continuate per altri 5 minuti, indi unite le sarde e, dopo 10 minuti, i finocchietti, sale e pepe.

Incoperchiate e cuocete le sarde a fuoco molto basso, girandole.

Unite le acciughe lavate, diliscate e fatte 'disfare' in un tegamino a parte con il restante olio.

Rimettete sul fuoco l'acqua di cottura dei finocchietti e lessatevi la pasta da scolare al dente.

Condite con il sugo di sarde unito alla crema di acciughe.