

FARFALLE ALLE SARDE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 800 g di sarde,
- 1 cipollina,
- 1 gambo di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 patata,
- sale,
- pepe.

Tritate insieme la cipollina, un pezzetto di sedano, lo spicchio d'aglio e insaporite tutto in una padella dove avete fatto scaldare un po' d'olio, unite un ciuffo di prezzemolo tritato, le sarde spinare e sfilettate, salate, pepate. Bagnate con un bicchiere di vino e portate a cottura aggiungendo, se necessario, un po' di acqua calda. A parte cuocete la pasta in acqua a bollore salata; a metà cottura mettete la patata tagliata a cubetti. Scolate, condite con la salsa di sarde e servite subito.