MACCHERONCINI AL FINOCCHIETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta di grano duro di tipo artigianale,
- 300 g di finocchietti selvatici,
- 100 g di acciughe salate,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiai di capperi sotto sale,
- peperoncino,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 manciata di mollica di pane raffermo grattugiata.

Raschiate le acciughe, lavatele e diliscatele.
Lavate i finocchietti, eliminate la parte dura dei gambi e tritateli.
Fate appassire la cipolla tritata con 3 cucchiai di olio caldo.
Appena prende colore, unite le acciughe, fatele disfare, quindi aggiungete i finocchietti, l'aglio tritato, il peperoncino e i capperi sciacquati.
Mescolate e lasciate cuocere a fuoco dolce per 10 minuti.
Fate tostare poi la mollica di pane in una padella con i cucchiaio di olio, mescolando finché avrà preso un bel colore biondo.
Cuocete la pasta, scolatela al dente, fatela saltare per 2 minuti nella padella con il sugo e spolveratela con la mollica tostata.