

PASTA CON LE SARDE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini,
- 600 g di sarde freschissime,
- 500 g di finocchietto selvatico,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- 1/2 cucchiaio di pinoli,
- 1 cucchiaio di mandorle,
- 5 filetti d'acciughe sott'olio,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla grande,
- alcuni stigmi di zafferano.

Togliere testa, interiora e lisca alle sarde (ma il vostro pescivendolo forse lo fa per voi), aprendole a libro.

Levare la pelle e sciacquarle rapidamente.

Pelare le mandorle (in ogni caso consiglio di comprare sempre mandorle da pelare, piuttosto che quelle già pelate, perché queste sono pulite con macchinari che tolgono profumo - basta buttarle per pochi istanti in acqua bollente, e la pelle vien subito via), tostarle in un pentolino antiaderente mescolando di continuo, quindi tritarle.

Ammollare l'uvetta.

Staccare le foglie del finocchietto dai gambi, e lessarle per 15/20 minuti in acqua salata.

Scolarle con la schiumarola, conservando l'acqua di cottura.

Gettare la parte più dura dei gambi e conservare il resto, tagliuzzando finemente.

Tritare la cipolla e soffriggerla nell'olio.

Quando comincia a colorire, unire i gambi del finocchietto e proseguire la cottura per un paio di minuti.

Quindi unire i filetti d'acciughe, lasciandoli disfare, l'uvetta strizzata e i pinoli.

Unire ancora le sarde, cuocendo per 6/7 minuti a fuoco vivace, in modo che si disfino anch'esse.

Tritare il finocchietto bollito, e unirlo al sugo.

Aggiustare di sale e unire una puntina di zafferano sciolto in un mestolo dell'acqua dove si era bollito il finocchietto.

Lasciare sul fuoco altri 2 minuti.

La consistenza dovrà essere piuttosto morbida.

Lessare i bucatini nell'acqua conservata, e scolarli bene al dente.

Unirli alla salsa, e terminare la cottura.

Nei piatti spolverizzare con le mandorle tritate.