

PASTA CON LE SARDE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo bucatini,
- 400 g di sarde fresche e senza lische,
- 400 g di finocchietti di montagna,
- olio d'oliva,
- 3 acciughe dissalate,
- 1 manciata di passoline e pinoli,
- 1 cipolla,
- zafferano,
- sale,
- pepe.

Fate bollire i finocchietti da cui avete precedentemente eliminato le parti più dure, dopodiché scolateli e tritateli.

La loro acqua di cottura deve essere conservata per cuocere la pasta.

Tritate la cipolla e fatela appassire nell'olio aggiungendo alla fine i filetti d'acciughe che dovete spappolare con l'aiuto di una forchetta anzi, è meglio il cucchiaino di legno.

A questo punto aggiungete al soffritto passoline, pinoli, sarde e dopo un po' lo zafferano sciolto in pochissima acqua tiepida.

Fate cuocere lentamente per qualche minuto, aggiungete i finocchietti e finite di cuocere a fuoco lento.

Prima che le sarde si disfino troppo, mettetene qualcuna da parte.

Cuocete i bucatini nell'acqua dei finocchietti e scolateli al dente.

In un tegame mescolate pasta e condimento e lasciate riposare per qualche minuto.

Al momento di servire aggiungete nei singoli piatti uno o due filetti di sarde interi.