

PASTA CON LE SARDE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo zite,
- 350 g di sarde fresche,
- 200 g di finocchio selvatico,
- 4 filetti d'acciughe sotto sale,
- 1/2 bustina di zafferano,
- 30 g di pinoli,
- 30 g di uvetta sultanina,
- farina,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulite e lessate, in acqua leggermente salata, il finocchio selvatico, scolatelo e tritatelo.

Tenete da parte l'acqua di cottura.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e, a fuoco basso, insaporitevi la cipolla tritata.

Aggiungete i filetti d'acciughe dissalati e diliscati, fateli sciogliere.

Quindi unite il finocchio tritato, l'uvetta ammorbidita in acqua tiepida e strizzata, i pinoli.

Completate con lo zafferano, coprite e cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora.

Aprite a metà le sarde lasciandole unite lungo il dorso, pulitele, lavatele, asciugatele, infarinatele e friggetele in olio bollente.

Sgocciolatele su carta assorbente e salatele appena.

Lessate le zite in abbondante acqua cui avete aggiunto quella dei finocchi tenuta da parte, scolatele e conditele con la metà della salsa.

Spennellate d'olio una teglia, disponetevi uno strato di pasta condita e sopra uno di sarde fritte.

Cospargete con alcuni cucchiaini di salsa e continuate a strati finendo con la salsa.

Mettete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti e servite.