

PASTA CON LE SARDE 6

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroncini,
- 500 g di sarde,
- 1 finocchio,
- 6 acciughe salate,
- salsa di pomodoro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite le sarde togliendo la testa, la coda, la lisca e friggetele nell'olio; dopodiché salate.

Intanto cuocete la pasta.

In una teglia mettete 2 cucchiaini di olio, le acciughe, il finocchio tritato, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, sale, pepe, un po' di acqua e lasciate cuocere per 10 minuti.

In una pirofila condite la pasta a strati alternandola alle sarde; infornate per qualche minuto.