
SPAGHETTI CON LE SARDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di sarde fresche,
- 100 g di finocchio selvatico,
- 30 g di pinoli,
- 20 g di uvetta sultanina,
- 4 filetti d'acciughe,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate bene e tritate molto finemente il finocchio selvatico.

In una teglia fate dorare la cipolla affettata in abbondante olio, aggiungete il finocchio, i pinoli, l'uvetta, lasciata in ammollo in acqua tiepida e successivamente strizzata, e i filetti d'acciughe.

Dopo qualche minuto unite le sarde, pulite e diliscate e un dito di acqua tiepida; salate, pepate e portate a cottura. Lessate gli spaghetti, scolateli al dente e conditeli con il sugo di pesce.