



Sarde & finocchietto

IL PRIMO È SERVITO

la ricetta

Ingredienti per 4 persone

500 g di sarde fresche, 500 g di bucatini, 500 g di finocchietti selvatici, 2 cipolle medie o 1 cipolla piuttosto grossa, 3 acciughe sotto sale salate, 50 g di uva passa e altrettanti di pinoli, una bustina di zafferano, olio, sale e pepe.

Preparazione

Lessare per una ventina di minuti i finocchietti in tanta acqua salata, quanta ne servirà poi per la pasta (4 litri per 500 g), scolarli e tritarli. Tenere da parte l'acqua. In un tegame, scottare le sarde in 1 dl d'olio extravergine d'oliva (un minuto per lato), scolarle e riservarle. Mettere a soffriggere nello stesso tegame le cipolle finemente affettate fino a leggerissima coloritura e unire quindi i finocchietti, le sarde, l'uva passa (rinvenuta in acqua tiepida per mezz'ora), i pinoli, sale e pepe. Cuocere a fuoco basso, mescolando, per amalgamare la salsa.

Dopo una ventina di minuti, unire le acciughe che sono state dissalate, lavate, asciugate e infine sciolte in un tegamino con un cucchiaino d'olio caldo. Cuocere ancora per 15 minuti, sempre mescolando e unire quindi una bustina di zafferano, sciolto in un cucchiaino dell'acqua di cottura dei finocchietti. Mettere intanto a cuocere la pasta nell'acqua di cottura dei finocchietti. Scolarla al dente e unirla al condimento. Lasciare riposare per qualche minuto prima di servire.