

RICETTA DEL GIORNO

Pasta con le sarde

INGREDIENTI: *500 g. di bucatini, 1 kg. di sarde, due acciughe salate, un pugno di pinoli, un pugno di uva passa, una buona quantità di finocchietto selvatico, due cipolle, vino bianco, una bustina di zafferano, olio, sale.*

PREPARAZIONE: Bollire il finocchietto, scolarlo bene, tagliuzzarlo e metterlo da parte. Soffriggere la cipolla tritata con le acciughe salate; aggiungere meno della metà delle sarde totalmente spinate e aperte a libro. Aggiungere a questo intingolo il finocchio e un po' di acqua, il vino bianco e il sale. Quando tutto è ben amalgamato e le sarde si sono sminuzzate, unire le restanti sarde, che rimarranno più intere rispetto alle primé, e lo zafferano. Con quest'intingolo condire i bucatini. Condire con la mollica atterrata, cioè mollica fresca soffritta con un po' di pasta di acciughe e olio fino a diventare dorata.