

Pasta alle sarde *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Lessate i finocchietti in acqua salata, scolarli e trattenere l'acqua che servirà per cuocere i bucatini. Togliere la lisca e la testa alle sarde. In un tegame soffriggere nell'olio i finocchietti tritati con la cipolla, le acciughe dissalate, un po' di pepe, i pinoli, lo zafferano diluito in poca acqua, l'uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida, quindi unire metà delle sarde. Quando le sarde saranno rosolate, mescolare il tutto fino a ottenere una salsa omogenea. Nell'acqua dei finocchi cuocere i bucatini. Scolateli al dente e metteteli in una teglia con due terzi della salsa, mescolare bene. In una padella con un poco di olio e il terzo della salsa avanzato cuocete le sarde rimaste. Versare il tutto sui bucatini e cospargere di mandorle tritate. Mettere in forno molto caldo la teglia per dieci minuti circa e far gratinare il contenuto.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Finocchi 1000 unità (selvatici)

Sardine 500 grammi

Pasta 600 grammi (bucatini)

Cipolle (tritate)

Acciughe (salate)

Pinoli 50 grammi

Uva sultanina 50 grammi

Mandorle 50 grammi (abbrustolite tritate)

Zafferano

Olio extra vergine di oliva

Sale

Pepe