



Total: 45min
Preparazione: 45min



4 persona/personone



Ingredienti

Imported

500 gr. di bucatini
500 gr. di sarde fresche (diliscate, lavate e asciugate)
2 mazzetti di finocchi etti selvatici
2 scalogni o 1 cipolla media
3 acciughe salate
50 gr. di uva passa
50 gr. di pinoli
250 gr. di salsa
1 bustina di zafferano
50 gr. di olio EVO
sale e pepe o peperoncino (a piacere) q.b.
4 cucchiari di pangrattato

Preparazione

Lavare i finocchietti selvatici, dopo aver eliminato la parte più dura dei gambi. Lessarli per 15/20 minuti in abbondante acqua salata, quanta ne servirà poi per la pasta, scolarli e tritarli a coltello.

Nel **"coperchio chiuso"** mettere 5 gr. di olio e il pangrattato tostare: 2-3 min./100°/vel.1, togliere e mettere da parte (a muddica atturrata è pronta).

Tritare la cipolla:10 sec./vel. 7. Aggiungere il rimanente olio e soffriggere: 3 min./100°/vel.1.

Unire i filetti d'acciuga salata, già lavati sotto l'acqua corrente e asciugati, rosolare: 1 min./100°/vel.1.

Unire il finocchietto, i pinoli e l'uva passa, fatta prima rinvenire in acqua tiepida e asciugata, insaporire:1 min./100°/ **"antiorario"** /vel.1.

Aggiungere la salsa e 300 gr. di sarde, salare, pepare e cuocere: 10 min./100°/ **"antiorario"** /vel.1.

Unire lo zafferano, diluito in 2 mestoli di acqua di cottura del finocchietto. Cuocere, ancora, per 10 min./100°/ **"antiorario"** /vel.1.

Unire le rimanenti sarde, salare ancora un pò e cuocere per 2-3 min./100°/ **"antiorario"** /vel.1.

Il sugo deve essere abbondante e non troppo asciutto.

Intanto, riportare ad ebollizione l'acqua di cottura del finocchietto, cuocere la pasta (al dente), scolare e condire con il sugo di sarde.

Lasciare riposare qualche minuto, spolverare con abbondante pangrattato tostato, se si vuole aggiungere ancora qualche pinolo e.....servire!

BUON APPETITO!!!

E' buonissima.....da provare!

Io la faccio ormai da anni, da qualche tempo l'ho adattata al bimby e adesso ho voluto condividerla!