

Pasta con le sarde alla palermitana

-Ricetta originale

Per una buona riuscita, la regola dice che la pasta e la finocchiella selvatica devono essere nella stessa quantità.

Tritare una cipolla e farla appassire in un tegame in olio d'oliva e filetti d'acciuga dissalati. Quando l'acciuga si è stemprata aggiungere l'uvetta ammollata, i pinoli precedentemente imbionditi con un filo d'olio, una pizzicata di pepe. Cuocete intanto, la finocchiella selvatica in acqua bollente per qualche minuto e conservate l'acqua.

Friggere leggermente le sarde infarinate in olio al quale avrete aggiunto un pizzico di zafferano, riducetele in filetti e salatele leggermente.

Lessare infine la pasta (bucatini o simili) nell'acqua della finocchiella tenendola al dente, scolatela e unite nell'ordine seguente: la pasta e la salsa che mescolerete, poi la finocchiella ed un'ulteriore mescolata ed in fine i filetti di sarde fritte cercando di non romperli.

Potete lasciar riposare per qualche istante e poi servire direttamente, oppure potete porre il tutto in una teglia da forno imburata e cosparsa di pangrattato e passare in forno per qualche minuto.

Ricette di cucina