



Ricette di cucina

PASTA CON LE SARDE

Imbiondire una cipollina tritata in olio d'oliva, con qualche acciuga salata tagliata a pezzetti e insaporire velocemente. Aggiungere le sarde a pezzetti avendo cura di conservare un certo numero di filetti per la copertura, il finocchietto precedentemente sbollentato, una manciata di pinoli, una manciata di uva passa e mezzo bicchiere di vino bianco; il tutto deve cuocere per una ventina di minuti. Cuocere la pasta (bucatini, reginette o simili), passarla nella salsa, indi metterla in una teglia, coprirla con i filetti tenuti a parte e cospargere il tutto con pangrattato precedentemente rosolato in padella. Passare in forno per 20 minuti a 180°.