

Pasta chi vruocculi arriminati

Ingredienti

- 400 grammi di bucatini
- 1 broccolo
- 2 piccole cipolle
- 50 grammi di uva passa (passolina)
- 50 grammi di pinoli
- 4 sarde salate
- 4 olive nere
- Olio extravergine d'olive
- Sale e pepe q.b.
- 1 bustine di zafferano
- 100 grammi di pangrattato

Preperazione

Mettete ad ammorbidire in acqua calda l'uva passa e i pinoli. Lessate il broccolo e conservate l'acqua di cottura, che rigorosamente userete per cuocere i bucatini.

Tagliate finemente le cipolle e soffriggetele. Appena la cipolla sarà imbiandita aggiungete le sarde salate, che avrete sminuzzato da ridurle in poltiglia. Aggiungete le olive tagliuzzate fine, le passoline e i pinoli scolati e fate insaporire per qualche minuto. A questo punto unite il broccolo lessato e spolverizdatelo con del pepe. Mescolate bene (arrimate) con un cucchiaio di legno, unite una bustina di zafferano sciolta con qualche cucchiaio di acqua di bollitura dei broccoli e portate a cottura per circa 5 minuti.

A questo punto cuocete 400 grammi di bucatini nell'acqua del broccolo messa da parte. Scolateli, mescolateli con il condimento e fateli saltare in padella con il composto. Se volete potete aggiungere della "muddica atturrata" che si ottiene mettendo in un padellino un cucchiaio d'olio, uno spicchio d'aglio e con del pangrattato, che farete tostare senza farlo bruciare. Quando sarà ben colorato scendere dal fuoco e spolverizdatelo sopra la pasta, (il formaggio dei poveri, dice la tradizione).

Buon Appetito!