

Pasta con le sarde

Ingredienti

- 500 grammi di bucatini
- 600 grammi di sarde
- 2 cipolle gialle
- 3 finocchietti selvatici
- pan grattato
- 50 grammi di pinoli
- 80 grammi di uva passa
- zafferano
- sale, pepe e olio extravergine di oliva

Preparazione

Fate rinvenire l'**uvetta** in acqua tiepida. Eviscerate, spinare e lavate le **sarde**. Togliete la testa e fatele a filetti. Mettete a bollire l'acqua in una pentola. Pulite i **finocchi selvatici**,

tagliate il cuore a piccoli spicchi e metteteli a bollire per non più di 5-6 minuti. Tenete da parte l'acqua, dove cuocerete anche la pasta.

Cuocete le sarde alla griglia o in padella, poi conditele e tenete da parte. Tagliate la **cipolla** finemente e in una padella capiente, fatela stufare in **olio di oliva** per 5 minuti,

aggiungete i pinoli, l'uvetta e i finocchietti, condite con pepe e lasciate andare a fuoco dolce per 10 minuti. Se il sugo si asciuga troppo, allungatelo con un po' di acqua di cottura.

Aggiungete le sarde e spegnete. Cuocete i bucatini nella stessa acqua dove avete cotto i finocchi. In una padella mettete due cucchiaini di olio e rosolate il **pan grattato** finché non diventa bello dorato.

Anche senza pane i bucatini sono sempre eccezionali! Scolate la pasta al dente e conditela con il sugo di sarde, cospargete con il pan grattato e servite subito in tavola.

Per aggiungere un tocco fresco grattugiate un po' di **buccia di limone** sulla pasta.

Buon appetito..!