

Pasta con le sarde

Ingredienti per 4 persone:

280 gr.di spaghetti
400 gr.di sarde
1 spicchio d'aglio
100 ml.di vino bianco secco
60 gr.di pane raffermo
4 ciuffetti di finocchietto fresco
2 ciuffi di prezzemolo
20 gr.di pinoli tostati
25. gr.di uvetta passa
olio evo
sale

Preparazione

Reidratate l'uvetta e grattugiate al setaccio o in un robot il pane raffermo in briciole grossolane, tenete tutto da parte. Diliscate le sarde e tagliatele a pezzetti, trasferitele in una padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio intero schiacciato. Appena iniziano a soffriggere, contate un minuto e bagnate con il vino bianco. Lasciate asciugare, spegnete la fiamma e spolverate con finocchietto fresco tritato, coprite con un coperchio, mantenendo all'interno vapori e profumi. Lessate la pasta e nel frattempo dorate le briciole di pane raffermo in un padellino con dell'olio, muovendo il padellino spesso. Due minuti prima che la pasta sia cotta al dente, riscaldare il condimento di sarde, per poi versarvi gli spaghetti e un pò della loro acqua di cottura, lasciando saltare il tutto a fiamma viva per un minuto per asciugarsi e insaporirsi bene. Unite i pinoli e l'uvetta e continuate a saltare la pasta. Servitela cosparsa con del prezzemolo tritato al momento e le briciole di pane croccanti.