

Bucatini con finocchi e sarde

Ingredienti per 4 persone

-
- 350 g di bucatini*
 - 400 g di sarde salate*
 - 1 finocchio*
 - 1 bustina di zafferano*
 - 1 cipolla*
 - 4 cucchiaini di olio d'oliva*
 - 2 cucchiaini di pinoli*
 - 2 cucchiaini di uvetta*
 - 2 cucchiaini di mandorle spellate*
 - 1 spolverata di pepe piccante*
 - 3 cucchiaini di sale grosso*
 - 1 pizzico di sale fino*
-

Lavorate e diliscate le sarde. Lavatele sotto l'acqua corrente. Portate ad ebollizione 3 litri d'acqua con il sale grosso. Versatevi lo zafferano e i finocchi, cuocete 2 minuti, unite la pasta, cuocete per altri 8 minuti.

Scaldate l'olio in una padella, rosolatevi la cipolla a fuoco basso mescolando. Unite 1/2 bicchiere di acqua, lasciate a consumare per 10 minuti. La cipolla deve diventare bionda e trasparente e il liquido deve evaporare.

Mettete le sarde nel tegame, cuocetele 30 secondi a fuoco vivo. Aggiungete i pinoli, l'uvetta e le foglioline del finocchio tagliuzzate con le forbici. Salate, pepate, abbassate il fuoco al minimo, mettete il coperchio, cuocete 7 minuti. Spezzettate le sarde nella padella con una paletta. Scolate pasta e finocchi, versateli nella padella, mescolate 1 minuto a fuoco vivo, trasferite il tutto in un piatto di portata. Completate con le mandorle, servite subito.