



RICETTA:PASTA CON LE SARDE A MARE

di Elisabetta Coniglio



Con questa ricetta vi faccio partecipe di uno dei piatti più rappresentativi della cucina siciliana, di una cucina talmente povera da arricchirsi anche di ingredienti che non ne prendono parte.

Questa pasta le cui sarde sono rimaste in mare vi stupirà per il suo sapore unicamente

mediterraneo.

Ingredienti:

Finocchietti di montagna 3 mazzi

Spaghetti 500 gr

Passolina e pinoli

Acciughe sott'olio 90 gr (sgocciolati)

Passata di pomodoro ½ litro

1 grossa cipolla

Procedimento:

Ripulire i finocchietti liberandoli dai gambi duri e spessi e metterli a cuocere in acqua e sale.

Soffriggere la cipolle tagliata a piccoli dadini, aggiungere le acciughe, i passolini, i pinoli e i finocchietti cotti di cui abbiamo conservato il brodo di cottura.

Completare il tutto con l'aggiunta della passata di pomodoro e sale a sufficienza, fare cuocere a fuoco basso in modo da fare restringere e insaporire la nostra salsa.

Cuocere gli spaghetti con il brodo di cottura dei finocchietti facendo attenzione a non completare la loro cottura. Amalgamare gli spaghetti con la salsa, sistemarli in un piatto da portata con relativo coperchio, in modo da mantenere la temperatura (per il completamento della cottura) e lasciare riposare almeno mezz'ora.