

Spaghetti con le sarde (alla catanese)

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di spaghetti
200 gr. di sarde
80 gr. di pangrattato
80 gr. di finocchietto selvatico
200 gr. di passata di pomodoro
8 olive verdi
1/2 cucchiaio di pinoli
1/2 cucchiaio di uva sultanina
1 spicchio d'aglio
olio extra vergine di oliva
sale, pepe.

Preparazione:

Pulire bene le sarde togliendo la testa e la lisca, passarle nella farina e friggerle in olio bollente, qualche minuto per parte, poi sgocciolarle su carta assorbente da cucina.

Mettere a bagno l'uvetta nell'acqua tiepida.

Mettere a bollire l'acqua per la pasta, quando bolle aggiungere il finocchietto ben lavato e far bollire per 10 minuti.

Poi scolare il finocchietto in un piatto, e togliere i gambi duri tenendo solo le foglioline tenere.

Aggiungere altra acqua per la pasta e rimettere a bollire.

In un pentolino cuocere la passata di pomodoro con qualche cucchiaio di olio, qualche cucchiaio di acqua e il sale.

Cuocere per almeno 15- 20 minuti.

In una padella abbastanza larga, soffriggere lo spicchio di aglio con l'olio, il finocchietto, le sarde spezzettate (lasciandone qualcuna per la decorazione), i pinoli, le olive verdi snocciolate e tagliuzzate, far cuocere qualche minuto poi aggiungere il pomodoro cotto e l'uvetta sgocciolata e strizzata e far amalgamare bene tutto.

Mettere a cuocere la pasta nell'acqua dove sono stati cotti i finocchi.

Nel frattempo in una padellina rosolare il pangrattato con qualche cucchiaio di olio. Scolare la pasta, mantecarla in padella poi mettere nel piatto cospargere con il pangrattato e mettere sopra le sarde lasciate da parte.

