

Gli editoriali.

La ricetta della pasta con le sarde

Leggi gli ingredienti e le istruzioni della ricetta della pasta con le sarde e prepara questo piatto tipico della cucina siciliana.

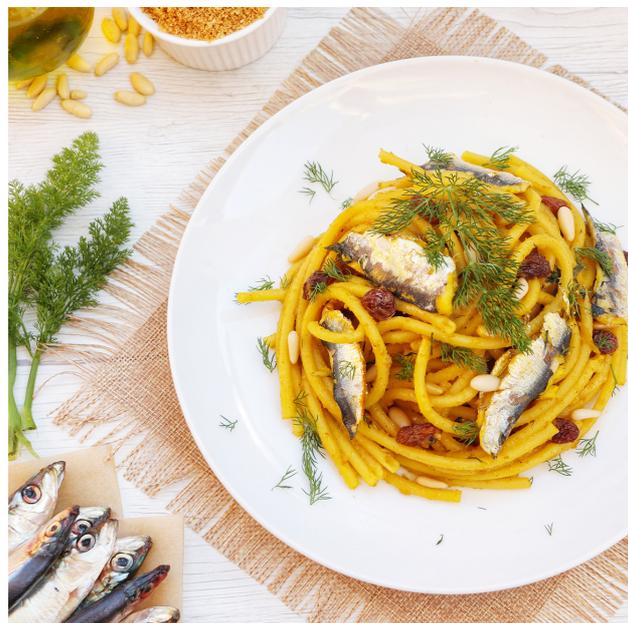
Tempo preparazione: 100 minuti

Difficoltà: Media

4 persone

Ingredienti:

- 400 gr di sarde
- 400 gr di finocchietto selvatico
- 400 gr di bucatini
- 1 cipolla bianca
- 40 gr di uva passa
- 40 gr di pinoli
- 4 filetti d'acciuga
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- Olio extravergine d'oliva qb
- Sale qb
- Pangrattato tostato qb



La **ricetta della pasta con le sarde** è tipica della **cucina siciliana**. Esistono diverse versioni di questo piatto, ma sicuramente la più diffusa è quella della pasta con le sarde **alla palermitana**, un primo di pesce impreziosito da profumi e sapori unici come quelli del **finocchetto**, dei **pinoli** e dell'**uva passa**, conditi con del **pangrattato croccante**, una particolarità facoltativa che riesce ad arricchire ulteriormente questo gustoso piatto.

Come si fa la pasta con le sarde? Il procedimento è molto semplice e per la buona riuscita della ricetta il primo passo è **pulire le sarde**, che devono essere diliscate completamente. L'ideale è acquistarle già pulite, così da poterle utilizzare subito; infine, basta dosare bene gli ingredienti, preparare il soffritto nel modo giusto e utilizzare i **bucatini** come pasta. Vediamo quindi, nel dettaglio, come procedere nella preparazione.

Procedimento

- 1 – Se non le hai acquistate già pronte, **pulisci le sarde**, eliminando lista, testa e pinna dorsale. Sciacquale poi sotto l'acqua e mettile in un piatto.
- 2 – Pulisci poi i **finocchietti**, eliminando le parti dure e tenendo la parte centrale che solitamente è la più tenera. Lavali bene e poi lessali in una pentola piena di acqua con un po' di sale. A fine cottura, scolali tenendo da parte un po' d'acqua di cottura e aspetta che si raffreddino, mettendoli in una scodella.
- 3 – Trita la **cipolla**, poi prendi una padella sufficientemente grande e versaci dell'olio d'oliva e poi la cipolla tritata. Prepara così il **soffritto**, lasciando appassire la cipolla a fuoco lento.
- 4 – Aggiungi poi i **filetti d'acciuga** e mescola il tutto per farli sciogliere.
- 5 – A questo punto, aggiungi l'**uva passa** e i **pinoli**, poi i due cucchiaini di **passata di pomodoro** e mescola.
- 6 – Trita il finocchietto ormai raffreddato e poi aggiungilo alla salsa, continuando a mescolare.
- 7 – Infine, versa nella padella anche qualche cucchiaio di acqua di cottura del finocchietto fino a ricoprire l'intero composto. Copri la padella con il coperchio e fai proseguire la cottura per circa 20 minuti.
- 8 – Quando la salsa sarà pronta, aggiungi le **sarde** e mescola lentamente per lasciarle integre. Aggiungi anche il sale e lascia cuocere per una decina di minuti.
- 9 – Nel frattempo, cuoci i **bucatini** in una pentola piena di acqua salata.
- 10 – Quando saranno cotti al dente, scolali e versali nella padella con il condimento. Aggiungi un po' d'acqua di cottura per far amalgamare il tutto. Quando i bucatini saranno mantecati a dovere, impiatta la tua pasta con le sarde, aggiungendo in cima un **cucchiaio di condimento**. Come tocco finale, spolvera la pasta con del **pangrattato tostato** e poi servila in tavola!