



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000792

Registrata in data 10 Ott 2016 alle ore 14:21

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Bucatini con sarde al finocchietto e pane tostato al peperoncino di Senise

Lo chef Gioacchino Nocera propone i suoi Bucatini con sarde al finocchietto e pane tostato al peperoncino di Senise

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

240g. bucatini
300 g. sarde
40 g. concassé di pomodoro
4 g. aglio
2 g. finocchietto
200 g. brodo di pesce
12 g. peperoncino Senise
2 g. acciughe sotto sale
60 g. pan carré
3 cl di olio extravergine di oliva
q.b. sale e pepe

Preparazione

In una padella a fondo largo di alluminio antiaderente, fate rosolare nell'olio uno spicchio di aglio, una macinata di peperoncino di Senise entrambi tritati. Aggiungere le acciughe sotto sale e del finocchietto tritati insieme. Inserite le sarde in filetti, tenendone quattro da parte per la decorazione del piatto. Bagnate con un mestolo di brodo di pesce e portare a cottura, per pochissimi minuti, facendo attenzione a non eccedere con il sale, visto l'impiego delle acciughe. In abbondante acqua salata, bollente, cuocere i bucatini, scolarli e mantecarli nella padella.

Disponete al centro del piatto i bucatini, poi guarnite con le sarde messe in serbo, condite e gratinate per pochi minuti in forno. Cospargere con il pan carré tostato all'aglio, un pizzico di finocchietto fresco e decorate con un peperone di Senise reso croccante.