



Ricetta N. RE001149

Registrata in data 14 Mar 2017 alle ore 10:53

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Pasta con le sarde rivisitata

Piatto classico della cucina palermitana, visto in chiave moderna.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

g 320 spaghetti quadrati
g 500 sarde
g 30 uvetta
g 25 pinoli
n. 6 acciughe sott'olio
n. 1 bustina di zafferano
g 200 finocchietto selvatico
g 100 cipolla di Giarratana
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.
g 100 pan grattato

Preparazione

Pulire per bene le sarde e metterle a gocciolare, intanto pulire il finocchietto e sbollentarlo in acqua bollente per circa 4 minuti, dopo di che raffreddarlo in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore.

Tostare leggermente i pinoli, prendere un blender ed aggiungere il finocchietto, i pinoli, olio e sale così da ottenere un pesto che servirà per guarnire la pasta.

Con il pan grattato tostato andremo a creare con l'aggiunta dell'acqua di cotture del finocchietto una crema di pane che servirà da letto per la pasta. In una padella aggiungere olio, cipolla tritata finemente, acciuga e soffriggere per qualche minuto, aggiungere le sarde e cuocere per qualche minuto, quindi aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata e lo zafferano sciolto nell'acqua di cotture del finocchietto. Cuocere gli spaghetti appena al dente e finire la cottura in padella. Per impiattare crema di pane, nidi di spaghetti e a dividerli una sarda beccafico con all'interno la crema di pane stessa, finire con gocce di pesto di finocchietto e un filo di olio evo.

Vino consigliato

Il piatto Pasta con le sarde si abbina al meglio con vino bianco, fermo, secco, leggero. Possiamo abbinare un vino della regione Sicilia, come ad esempio il Alcamo DOC bianco.