



La **pasta con le sarde** è una delle **ricette più classiche della Sicilia**, dove sono infatti coniugati alcuni degli elementi più rappresentativi della sua cucina: le sarde, le acciughe e la pasta. La **pasta con le sarde** è per tradizione il piatto scelto dai palermitani da portare in tavola per la Festa di San Giuseppe. Questo è decisamente un **primo piatto semplice** che vi farà sentire in Sicilia anche se vi trovate in Trentino.

Ingredienti:

- 600 gr di maccheroni freschi (o di spaghetti spessi)
- 800 gr di sarde fresche a linguata
- 8 mazzi di finocchietti di montagna
- 4 acciughe salate
- 1 cipolla
- 100 gr di mollica abbrustolita (pangrattato)
- 2 bustine di zafferano
- 50 gr di passoline (uvetta sultanina piccolissima) e pinoli
- 100 gr di mandorle tostate
- sale q.b.
- pepe q.b.

1 Lessate i finocchietti in abbondante acqua salata, poi scolateli e conservate l'acqua che useremo per la pasta.

Consiglio:

I finocchietti selvatici vanno puliti bene, e vanno tolte le parti rovinare e i gambi più duri, per poi lavarli sotto acqua corrente fredda.

2 Nel frattempo mettete le passoline in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti.

3 In una padella mettete la cipolla tagliata a fettine sottilissime e un po' di olio, fate soffriggere e appena sarà dorata aggiungete anche i pinoli e le passoline scolate e asciugate, le mandorle tostate, le **acciughe** e lo zafferano sciolto in 3 cucchiaini di acqua tiepida.

4 In un'altra padella soffriggete le **sarde a linguata**, lasciandone da parte 4 o 5. Le sarde a linguata in pratica sono le **sarde diliscate**, cioè senza testa né coda aperte a libro, lavate e asciugate.

5 Mettete le **sarde fritte** in un piatto, e nell'olio di frittura delle **sarde** fate insaporire i finocchietti triturati, poi aggiungete le **sarde crude** che avevate messo da parte e sminuzzatele con il cucchiaino di legno.

6 Lessate i **maccheroni** nell'acqua dei finocchietti, scolatela al dente e conditela con la salsa di cipolla e una parte dei finocchietti con le **sarde**, e mescolate bene.

7 Abbrustolite la mollica e spolveratela sopra alla **pasta**.

Consiglio:
La **pasta con le sarde** va mangiata tiepida ma è anche buona fredda.