



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta con le sarde



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr. di bucatini
- 8 sarde fresche
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cipolla
- 200 gr. di finocchietto selvatico
- 100 gr. di pinoli
- 1 bustina si zafferano
- olio extravergine d'oliva
- sale grosso
- pepe nero

Preparazione Pasta con le sarde

Passo 1.

Pulite le sarde, eliminando la testa, le interiora e la spina dorsale.

Passo 2.

Lavatele e fatele asciugare.

Passo 3.

Eliminate la lisca dalle acciughe sotto sale.

Passo 4.

Sbollentate i finocchietti e tagliateli finemente.

Passo 5.

Tostate leggermente i pinoli e tritateli in maniera grossolana.

Passo 6.

Fate soffriggere la cipolla e aggiungete l'acciuga e i filetti di sarde, poi i pinoli ed il finocchietto continuando a cuocere a fuoco lento.

Passo 7.

A fine cottura unite lo zafferano.

Passo 8.

Preparate la pasta al dente e mescolatela al condimento.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)