

Pasta con le sarde, alla palermitana

Ingredienti:

pasta (vedi nota)	g.	300
sarde	g.	300
finocchiella selvatica	g.	400
olio EVO	g.	100
acciughe salate	pz.	2
uvetta	g.	30
pinoli	g.	30
cipolla	pz.	1
zafferano	bustina	2
sale e pepe		QB.
farina		QB.

Preparazione:

Controllato che tutti gli ingredienti siano a portata di mano cominciare ammolando l'uvetta in acqua tiepida. Fare imbiondire, in un filo d'olio, i pinoli e tenerli da parte. Quindi dissalare, disliscare e ricavare quattro filetti dalle acciughe.

Pulire le sarde, sfilettarle e tenerle da parte.

E qui comincia la preparazione vera e propria, che richiede un minimo di coordinazione e tempismo! Mettere a bollire l'acqua, abbondante, e rosolare in un padellone, con quattro cucchiari d'olio (ca. gr. 100) la cipolla. Intanto, appena bolle l'acqua, salarla e cuocervi la finocchiella mondata delle parti dure: perché sia cotta e morbida ma non disfatta è necessaria una ventina di minuti scarsi.

Appena la cipolla avrà cominciato a imbiondire sciogliervi i filetti d'acciuga e aggiungere quindi l'uvetta, i pinoli e una bustina di zafferano. I sapori dovranno amalgamarsi molto bene, quindi proseguire la cottura a fuoco molto basso.

Nel frattempo scaldare in una padella l'olio per friggere le sarde aggiungendo anche qui un'altra bustina di zafferano; infarinare le sarde e friggerle, poche per volta, mettendole poi a scolare su della carta da cucina. Via via che son pronte, tenerle da parte, magari nello scaldavivande.

Scolare la finocchiella con un mestolo forato e mettere a cuocere, nella stessa acqua, la pasta. E qui, oramai, i tempi si fan stretti...

Aggiungere la finocchiella al padellone col condimento, mescolare e completare con un quarto dei filetti di sarde spezzettato, continuando a mescolare.

Scolare la pasta bene al dente e aggiungerla pure al padellone ora a fuoco vivo; versare il resto delle sarde, lasciate a filetti, continuando a mescolare per un paio di minuti con molta cura per non spezzarli.

A questo punto la pasta è pronta: portarla in tavola nel padellone se si è tra amici; oppure in grande vassoio preventivamente riscaldato.

Buon appetito!