

Pasta con le Sarde in Timballo

Scritto da Totò Mirabile

Mercoledì 28 Marzo 2012 11:25 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 28 Marzo 2012 11:49

Pasta con le Sarde in Timballo



Ingredienti per 4 persone
320 g di bucatini
600 g di sarde freschissime
4 [acciuغه](#) (o sarde) sotto sale o sott'olio
250 g di [finocchio](#) selvatico
50 g di pinoli
50 g di uvetta sultanina
50 g mandorle
pane grattugiato
70 g di [cipolla](#) bianca o cipollotti
1 spicchio di [aglio](#)
1 bustina di [zafferano](#)
[olio](#) extravergine di oliva
[pepe](#) nero di mulinello
sale

Preparazione Tuffate per 2 minuti le mandorle in acqua bollente, spellatele e tostatele in un filo di olio. Squamate le sarde, privatele della testa e della coda, tagliate tutte le pinne senza dimenticare la dorsale, quindi apritele a libro e diliscatele con delicatezza senza romperle. Controllate di avere rimosso tutto ciò che non sia polpa pulita quindi lavatele con delicatezza e mettetele a scolare ben distese, senza sovrapporle.

In un bicchiere di olio scaldato in un'ampia padella fate rosolare, da entrambe le parti, le sarde ben asciutte. Una volta dorate, pescatele col mestolo forato e mettetele a scolare nello scolapasta. Fatene due parti uguali, selezionando in una delle due quelle eventualmente rotte. Lessate la parte morbida dei finocchietti a pentola scoperta per 5 minuti (calcolati dalla ripresa del bollore) in tanta acqua salata quanta ne occorrerà per cuocere la pasta. Pescate i

Pasta con le Sarde in Timballo

Scritto da Totò Mirabile

Mercoledì 28 Marzo 2012 11:25 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 28 Marzo 2012 11:49

finocchietti col mestolo forato, scolateli bene, lasciateli intiepidire e tritateli con l'aglio e la cipolla. Conservate l'acqua. Riscaldare a fuoco dolce 4 cucchiari di olio in una padella molto ampia a bordi alti e scioglietevi le acciughe (o sarde) dissalate o sgocciolate e diliscate. Mettetevi a soffriggere il trito di finocchietto con cipolla e aglio. Unite l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida, i pinoli e metà delle sarde fritte, quelle sbriciolate. Mescolate con un cucchiario di legno, e quando è tutto ben appassito, aggiungete qualche cucchiario d'acqua dei finocchietti. Quando il composto raggiunge la consistenza di una salsa morbida (in 15 minuti circa) spegnete il fuoco. Sciogliete lo zafferano in mezzo bicchiere di acqua dei finocchietti, e aggiungetelo alla salsa. Lessate i bucatini nell'acqua dei finocchietti a mezza cottura, per metà del tempo indicato sulla confezione (calcolato dalla ripresa del bollore). Scolateli e conditeli con la salsa aggiustando la morbidezza con poca acqua di cottura. Ungete con olio una teglia e spolveratela completamente di pangrattato. Fate uno strato di pasta, sovrapponetevi uno strato di sarde fritte e coprite con uno strato di pasta. Spolverate con pangrattato e coprite con foglio di carta stagnola. Infornate in forno caldo a 180° per 20 minuti, togliete la carta stagnola e finite di cuocere in altri 20 minuti, finché non si forma una crosta dorata.