

## Ricetta Pasta con le sarde

### Preparazione della pasta con le sarde

1. Si inizia la preparazione pulendo le sarde, asportando la testa, le interiora e la lisca
2. Sbollentare il finocchietto selvatico per 7/8 minuti e frullarlo
3. Una volta pronti tutti gli ingredienti, cuocere la pasta nell'acqua di cottura del finocchietto
4. Nel frattempo, in una padella versare l'olio, la cipolla tritata e lasciare imbiondire, aggiungere i filetti di acciughe, l'uvetta, le sarde e un po di acqua di cottura della pasta
5. Aggiungere quindi il finocchietto sbollentato mentre mettiamo in infusione alcuni pistilli di zafferano che verranno aggiunti subito dopo
6. Nel frattempo la pasta è pronta, viene versata nella padella del condimento e saltata
7. Aggiungere il pan grattato che abbiamo tostato leggermente in una padella con un filo d'olio, mescolare il tutto e servire

### Consigli & curiosità

La pasta con le sarde è un piatto molto semplice da realizzare, l'unica difficoltà potrebbe presentarsi nel reperimento del finocchietto, in mancanza del quale si possono usare le cime del finocchio che seppure non ha lo stesso sapore deciso, molto ci si avvicina.

E' un piatto aromatico ma dal sapore deciso, per questo vi consigliamo di abbinarlo con un vino bianco siciliano come l'[Alcamo Doc della cantina Cusumano](#)