

Pasta con le Sarde (variante 2)

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di bucatini
- 1 Kg di sarde fresche
- 1 mazzetto di finocchetto selvatico
- olio extra vergine di oliva
- 1 litro di passata di pomodoro
- pinoli
- 1 cipolla
- uva passa
- mollica tritata di pane

PREPARAZIONE



- In abbondante acqua salata che servirà dopo per la pasta, lessate i finocchetti, scolateli e tritateli
- pulite e diliscate le sarde
- in una padella mettete l'olio e la cipolla tagliata a fettine e fatela imbiondire, aggiungete le sarde e fateli cucinare per qualche minuto
- in una padella mettere la passata di pomodoro, appena bolle aggiungete i pinoli, l'uva passa e i finocchetti, continuate la cottura per dieci minuti, aggiungete le sarde e fateli insaporire
- fate ribollire l'acqua in cui avete lessato i finocchi e cucinate la pasta
- scolate i bucatini al dente, conditeli con il sugo, aggiungete la mollica (che precedentemente avete fatto abbrustolire in padella con l'olio) e serviteli ben caldi.
- La pasta è ottima anche fredda.

[DOLCI](#)

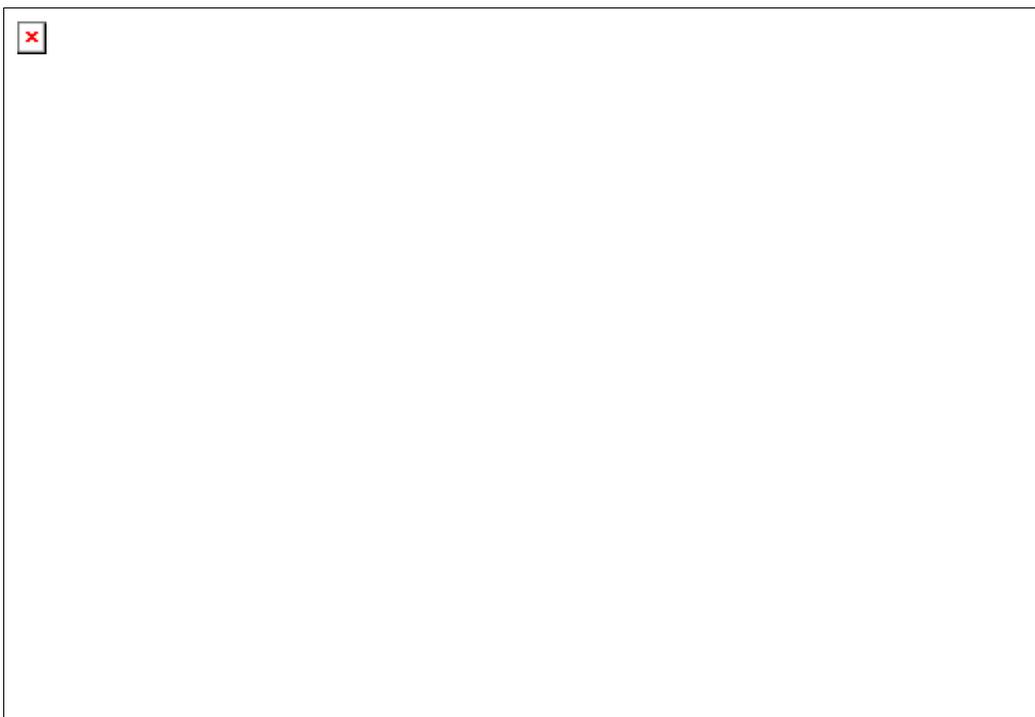
[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)



[Stampa ricetta](#)