

PASTA ALLE SARDE de Santo

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de sardines très fraîches
- 500 g de "bucatini" (spaghetti à trou)
- 500 g de fenouil sauvage (la feuille très tendre)
- 2 oignons moyens (ou 1 gros)
- 3 anchois salés
- 50 g de raisins secs
- 50 g de pignons
- 1 petit sachet de safran
- Huile d'olive, sel, poivre



Recette

Faire gonfler les raisins 1/2 heure dans l'eau tiède.

Laver le fenouil puis le faire blanchir 20 mn dans une casserole d'eau salée (minimum 4 l car servira pour la cuisson des pâtes).

Egoutter le fenouil (conserver l'eau) puis mixer au blender.

Extraire les filets des sardines puis les faire revenir dans une grande poêle 1 minute de chaque côté dans 10 cl d'huile d'olive.

Hacher les oignons très fins puis les faire revenir.

Ajouter le fenouil, les sardines, les raisins et les pignons.

Saler et poivrer.

Faire cuire à feu doux en mélangeant sans cesse pendant 20 minutes.

Mettre une cuillère d'huile d'olive dans une petite poêle, ajouter les filets d'anchois dessalés puis les faire fondre pendant 15 mn en mélangeant.

Ajoutez le safran dilué dans une cuillère à soupe d'eau.

Remettre l'eau à bouillir puis cuire les pâtes "al dente".

Mélanger le tout dans la grande poêle.

Laisser reposer 2 à 3 mn avant de servir.

Buon appetito