

Ricetta N. 3

Pasta con le sarde

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

500 gr. di pasta corta, 50 gr. di pan grattato (possibilmente di pane casareccio), 300 gr. di sarde, 30 gr. di uva sultanina, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, olio d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Mettete in una ciotola l'uva con un po' di acqua tiepida. Pulite le sarde privandole delle interiora e della testa, quindi deliscatele e lasciatele scolare. Preparate un trito d'aglio e prezzemolo, fate rosolare in olio d'oliva e quando si sarà appassito aggiungete le sarde e l'uva sultanina strizzata; salate e lasciate insaporire per 15 minuti. In una padella fate rosolare la mollica, aggiungete un cucchiaio d'olio d'oliva e mescolate fin quando sarà dorata. Preparate la pasta, scolatela e in un piatto da portata mescolate la pasta condita con in sugo di sarde e mollica.

