

PASTA GRATINATA CON LE SARDE

IN GUAZZETTO DI POMODORO

INGREDIENTI

per la pasta

600 g mezze maniche
1 g zafferano in pistilli
160 g pecorino semistagionato
100 g pane grattugiato

per il guazzetto di pomodoro

400 g pomodoro pachino
4 g aglio
50 g olio extravergine d'oliva
10 g finocchietto selvatico
200 g salsa di pomodoro
acqua
sale e pepe

per la salsa alle sarde

500 g sarde
130 g olio extravergine d'oliva
50 g uva passa
50 g pinoli
200 g finocchio selvatico
20 g filetti di acciughe salate
350 g cipolla bianca
zafferano in polvere
sale e pepe

Tipo di portata: primi piatti

Numero di porzioni: 8

Shelf-Life +4°C: 2 giorni

PROCEDIMENTO

Per la pasta, lessare al dente le mezze maniche in acqua salata e profumata con lo zafferano in polvere. Scolarle e disporle a raffreddare su un vassoio allargandole bene, senza assolutamente ungerle con olio (la pasta deve risultare, una volta fredda, appiccaticcia) e, quando saranno ben fredde, disporle una accanto all'altra formando un anello. Adagiare ciascun anello di pasta formato sulla carta da forno.

Per il guazzetto di pomodoro, fare un soffritto con l'olio, l'aglio schiacciato e il finocchietto tritato, aggiungere la salsa di pomodoro e l'acqua. Cuocere a fuoco molto alto per 3 minuti. Aggiustare di sale e pepe, quindi aggiungere i pomodorini tagliati in quattro. Cuocere a fiamma alta per 10 minuti, quindi frullare e filtrare, tenere da parte.

Per la salsa alle sarde, pulire le sarde togliendo testa e lisce. Scottare il finocchietto in acqua bollente salata per 5 minuti, scolarlo e tritarlo. Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Tritare la cipolla, metterla in una casseruola, coprirla d'acqua, salarla e cuocerla. Unire poi l'olio extravergine d'oliva, mezza bustina di zafferano, i pinoli e l'uvetta scolata. Unire le acciughe dissalate, e le sarde. Cuocere per 5 minuti, quindi unire il finocchietto. Salare e pepare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Farcire le mezze maniche con la salsa, spolverare sopra il pane grattugiato e il pecorino, quindi gratinare e servire caldo con il guazzetto di pomodoro.

