

SPAGHETTI

sarde e zafferano

**PERSONE:**

4 porzioni

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

20 min

INGREDIENTI:

- 400 g di spaghetti
- 500 g di sarde fresche
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico
- 50 g di uvetta
- 50 g di pinoli
- 1 bustina di zafferano
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- Pangrattato q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

- Pulite le sarde, eliminando la testa, la coda e la lisca centrale. Lavatele e asciugatele bene. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per qualche minuto, poi strizzatela e tenetela da parte.
- Pulite il finocchietto, eliminando le parti dure e tenendo solo le foglie più tenere. Lavatelo e tagliatelo a pezzetti. Fate bollire una pentola d'acqua salata e lessate il finocchietto per circa 10 minuti, poi scolatelo e tenete da parte l'acqua di cottura.
- In una padella capiente fate soffriggere l'aglio sbucciato con l'olio a fuoco basso. Quando è dorato, toglietelo e aggiungete le sarde. Fatele cuocere per qualche minuto, schiacciandole con una forchetta, fino a ottenere una sorta di poltiglia. Aggiungete l'uvetta, i pinoli e lo zafferano sciolto in un po' d'acqua calda. Salate e mescolate bene il tutto.
- In un'altra padella tostate il pangrattato a fuoco medio, mescolando spesso, fino a farlo diventare croccante e dorato. Tenetelo da parte.
- Fate bollire l'acqua di cottura del finocchietto e cuocetevi gli spaghetti al dente. Scolateli e versateli nella padella con il condimento di sarde. Aggiungete il finocchietto e mescolate bene il tutto.
- Servite gli spaghetti con le sarde spolverizzati con il pangrattato tostato.

Cenni Storici

Secondo la tradizione la pasta con le sarde fu inventata da un cuoco arabo del generale Eufemio da Messina, durante la campagna militare degli arabi nella zona di Siracusa (secondo un'altra versione, poco presente nelle fonti, il fatto sarebbe accaduto a Mazara del Vallo).

Il cuoco doveva sfamare le numerose truppe, trovandosi però in condizioni disagiate dovette fare appello alla sua inventiva ed elaborare un piatto con quel che la natura di quel luogo gli offriva; fu così che unì il pesce, rappresentato dalle sarde (o alici nella versione del piatto che risale ai tradizionali spaghetti alla siracusana), e i sapori della terra: finocchietto selvatico, uvetta, pinoli, zafferano e pangrattato.

Il piatto di Eufemio viene odiernamente considerato come il primo "mare-monti" della storia, poiché seppe mettere insieme i prodotti naturali del mare e quelli montani.