



# « *Pasta k'i sàiddi* »

*Pasta con le sarde*



*Nicolas Arena*



# “pasta k’i sàiddi”



## Com'è nata la pasta con le sarde... storia o mito ?

Ad inventarla un cuoco di cui purtroppo non si conosce neppure il nome. Il periodo storico è quello del IX secolo d.C, a cavallo tra la dominazione bizantina e quella araba. Tutto ha inizio quando il comandante Eufemio da Messina, da sempre ostile alla dominazione bizantina, decide di guidare alcuni ribelli, nel tentativo di scacciare gli invasori, ma viene catturato e in seguito cacciato via, con l'accusa di essersi innamorato di una suora e di avere cercato di convincerla ad abbandonare i voti.

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 gr. bucatini  
500 gr. sarde (pulite)  
200 gr. finocchietto (pulito)  
1 cipolla  
8 acciughe sottolio  
50 gr. Pan grattato

30 gr. uva passa  
20 gr. pinoli  
10 gr. zafferano  
in fili  
olio d'oliva qb  
sale pepe qb

Più che un'accusa sembra un pretesto, ma fatto sta che Eufemio trova riparo in Africa e, mosso da spirito di vendetta, si allea con i Saraceni e guida le loro flotte alla conquista della Sicilia

Il nostro cuoco entra in scena quando la flotta sbarca a Mazara del Vallo. Dovendo sfamare i soldati affamati il povero cuoco fu costretto ad utilizzare gli ingredienti a disposizione: quelli forniti dalla Sicilia, come appunto la pasta, le sarde ed il finocchietto (il finocchietto usato per coprire l'odore delle sarde perchè non erano freschissime) e quelli forniti dagli stessi arabi, come lo zafferano. Quello che ne è venuto fuori è un primo piatto buonissimo, tra i più apprezzati della tradizione culinaria in Sicilia. E' un vero peccato non conoscere il nome di questo cuoco brillante. Magari non avrebbe mai vinto Masterchef, ma ha sicuramente fatto la storia.

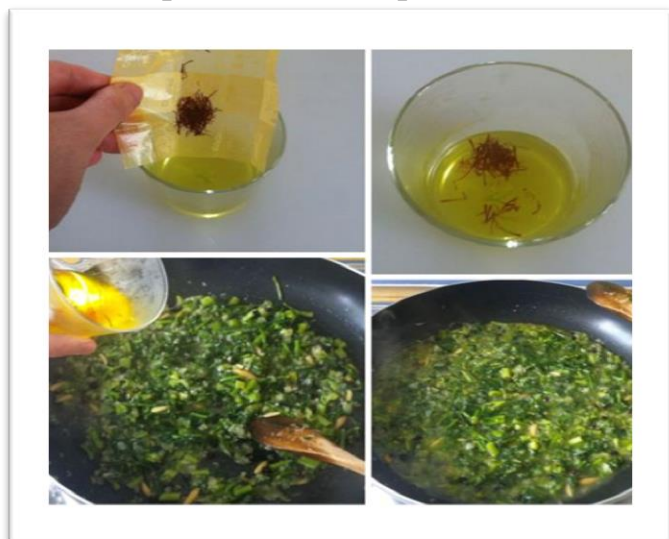


## Preparazione



### Preparare il soffritto

In una casseruola mettete a soffriggere il trito di cipolla facendola appassire a fuoco basso. Aggiungete i filetti di acciuga sott'olio e fateli sciogliere con l'aiuto di un cucchiaino. Aggiungete l'uva passa precedentemente fatta rinvenire nell'acqua calda e i pinoli.

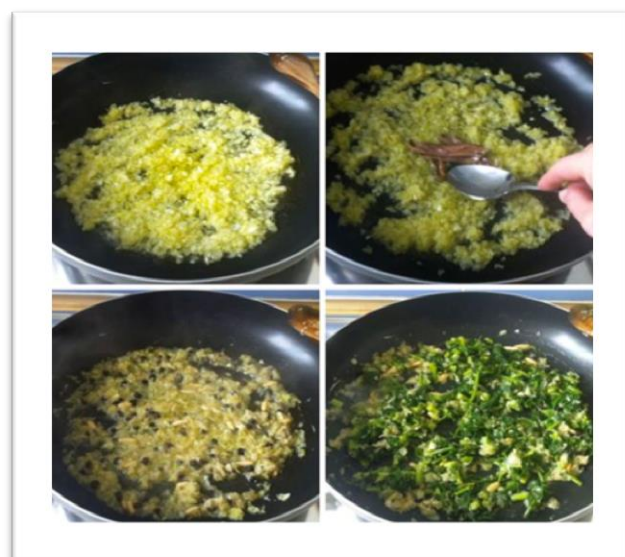


Per prima cosa pulite le sarde togliendo la lisca, la testa e la pinna dorsale. Sciacquate le sarde sotto l'acqua e disponetele su un piatto. Pulite i finocchietti eliminando le estremità più dure e lavateli.

### Cuocere il finocchietto

Prendete una pentola capiente, riempitela d'acqua e non appena arriva a bollore buttateci dentro i finocchietti. Salate.

Non appena i finocchietti saranno cotti, scolateli e tenete da parte l'acqua di cottura che vi servirà sia per la preparazione del condimento che per la cottura della pasta.



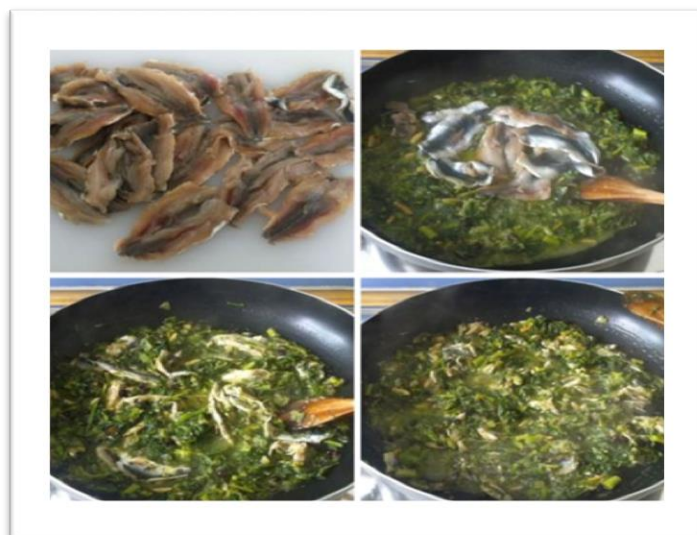
### Inserimento zafferano

In un bicchiere d'acqua di cottura dei finocchietti sciogliete i fili di zafferano e poi aggiungete il tutto al soffritto. Lasciate cucinare così per una decina di minuti.

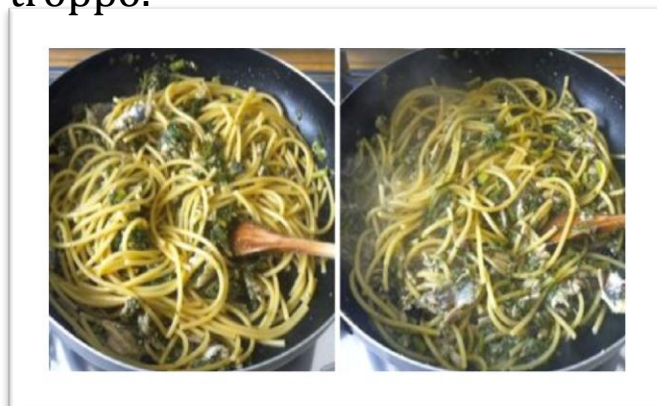


## Aggiungere le sarde

A questo punto potete aggiungere metà delle sarde e lasciate cucinare per un paio di minuti mescolando in maniera tale da farle sbriciolare bene.



In un secondo momento, aggiungete le sarde restanti ma queste non fatele sbriciolare troppo.



## Preparazione della pasta

Intanto potete cucinare la pasta nell'acqua di cottura dei finocchietti.

In genere il formato più utilizzato per la pasta con le sarde è il bucatino che io spezzo in due in

maniera tale da poterlo mangiare più agevolmente (il bucatino non lo si arrotola bene con la forchetta!) Quando la pasta sarà al dente trasferitela nella padella con il condimento con le sarde e mantecatela fino a fine cottura aggiungendo acqua di cottura della pasta se necessario. Se è il caso aggiungete anche dell'altro olio d'oliva.

## Piatto finito



A cottura ultimata, servite la pasta con le sarde mettendo qualche cucchiaino di condimento sopra ed un filo d'olio d'oliva a crudo.

Se poi volete concludere in bellezza, spolverate con del pangrattato tostato, la famosa "muddica atturrata" siciliana.