



Maccheroncelli alla calabrese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da annalun@

primi piatti - sarde - pasta fresca

Per 4 persone:

400 gr. di maccheroncelli (possibilmente fatti a mano), 500 gr. di sarde fresche, un cucchiaio di uva passa, due spicchi di aglio, poco pangrattato, olio, sale  
Ammollare l'uvetta in acqua fredda. Pulire le sarde e lessarle scolandole a metà cottura. Far soffriggere l'aglio schiacciato con mezzo bicchiere di olio, eliminarlo, unire i pesci e far insaporire a fuoco moderato; salare, aggiungere l'uva passa e una cucchiata di pangrattato, mescolare bene e portare a cottura. Condire i maccheroncelli e servire con una spolverata di peperoncino tritato.

