



Pennette con i finocchi - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pasta secca - gambi di finocchio - acciughe

di solito a Bari questa pasta si fa con i finocchietti selvatici, primizie dolci e profumatissimi... ma per la serie "in cucina non si butta mai niente"....

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta corta tipo pennette
gambi di 3 o 4 finocchi freschissimi
qualche filetto di acciuga sott'olio
olio evo

Procedimento:

Come per le [orecchiette con le cime di rapa](#), si cuociono nella stessa acqua salata, la pasta insieme ai gambi dei finocchi lavati e tagliati a rondelle.

A parte in un padellino si scalda qualche cucchaiaio di olio evo e vi sciolgono dentro le acciughe.

Quando la pasta è cotta, scolarla e condirla con il soffritto di acciughe e una spruzzata di pepe nero macinato fresco.

