



pasta con le sarde (AUX sardines)



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
2 tasses de panko
1 fenouil (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 poignée de raisins
1 boîte de sardines (égouttées)
400 grammes de pâtes
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y dorer le panko. Réservez-le. Dans la même poêle, faites revenir le fenouil dans une quantité généreuse d'huile d'olive. Dès qu'il commence à colorer, ajoutez l'ail et les raisins secs. Salez et poivrez bien. Ajoutez les sardines et retirez du feu.
- 2.** Faites cuire les pâtes dans de l'eau légèrement salée, puis égouttez-les. Mélangez-les avec le fenouil, les raisins secs et les sardines. Parsemez de panko et de zeste de citron râpé.