

Spaghettis aux sardines

Recette Sicilienne de Maria

Pour 4 personnes :

- 400 g de spaghettis
- 300 g de sardines fraîches
- 500 gr de tomates cerise ou 1 boîte de tomates concassées
- 2 caïeux d'ail
- 2 tranches de pain de campagne
- du parmesan
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel et poivre
- Une petite rasade de vin blanc
- 1 pincée de piment

Tout d'abord, nettoyer les sardines, couper la tête, les ouvrir écarter l'intérieur puis tenir l'arête centrale et tirer, ce qui se fait sans problème. Rincez bien à l'eau claire.

Couper les tomates cerise en deux. Peler et hacher l'ail. Couper le pain en dés et les faire dorer à feu vif 2 à 3 mn dans le beurre chaud.

Couper grossièrement vos filets de sardines.

Dans une grande sauteuse et sur feu moyen faire suer l'ail 2 mn avec 4 cuil. à soupe d'huile d'olive, ajouter les tomates cerise, le piment, du sel et du poivre et laisser mijoter doucement durant 10 mn. Ajouter les filets de sardines, remuer délicatement, puis ajouter une petite rasade de vin blanc et laisser mijoter doucement pendant 5 mn tout en remuant délicatement.

Pendant ce temps vous aurez cuit les spaghettis al dente dans l'eau bouillante légèrement salée. Les égoutter et réserver. (Garder un peu d'eau de cuisson des pâtes au cas où la sauce aurait trop réduite).

Au final ajouter vos spaghettis dans la sauce et mélanger délicatement et éventuellement rajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes. Servir dans les assiettes et parsemer de croûtons de pain et de parmesan.

- Vous pouvez si vous aimez ajouter du jus de citron sur vos pâtes.
- A la place des croûtons de pain vous pouvez faire griller de la chapelure dans une poêle.