
Pasta c'anciova e ca muddica

>
Pasta c'anciova e ca muddica (Pasta con le acciughe salate e la mollica abbrustolita)
Ingredienti per 6 persone

- 650 g di lingue di passiru o trenette
- 150 g di pangrattato abbrustolito in padella
- 25 g di pinoli
- 25 g di uva passolina
- 120 g di acciughe salate
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 2 cimette di prezzemolo
- peperoncino
- ½ Kg di finocchietti selvatici (facoltativo)

- olio d'oliva, sale. Preparazione Con questa ricetta ci rituffiamo, in termini di gusto autentico, al sapore della pastasciutta nell'alto Medio Evo: per intenderci a secoli prima dell'arrivo del pomodoro dall'America, che doveva cambiare tutto, o quasi, anche in questa antichissima pasta quaresimale.

Cominciamo con lo scottare in tegamino con olio d'oliva i filetti d'acciuga diliscati, dopo che in quest'olio abbiamo fatto imbiondire appena l'aglio (subito buttato via) ed il prezzemolo. La pressione della forchetta aiuterà a far sciogliere in parte le acciughe, che in ogni caso non debbono abbrustolire troppo: pinoli e passola (fatta rivenire rima in acqua calda) sono entrati nell'olio dopo aver tolto l'aglio ed il prezzemolo. Riponiamo questa salsina in una tazza e, nello stesso tegamino unto d'olio, giriamo il pangrattato prima imbiondito a secco. Cioè lo abbiamo abbrustolito prima: adesso lo facciamo insaporire, trattandolo con la paletta di legno, nel tegamino dove abbiamo liquefatto le acciughe, aggiungendo un filino d'olio. Lessare in acqua poco salata i finocchietti selvatici (se non ci sono se ne può fare benissimo a meno, lo ricordo specialmente agli emigrati che il gusto di questa pastasciutta se lo possono cavare ovunque) ed in quest'acqua cuocere le "lingue di passero" o le trenette al dente. Scolare ed amalgamare con la salsina d'olio, acciughe, pinoli e uva passa, cospargendo contemporaneamente il pangrattato soffritto e pezzettini di peperoncino, e servire.