

## **Pici senza glutine con le sarde a mare**

### **Ingredienti** : (per 4 porzioni)

250 gr. mix senza glutine per pasta fresca, setaccia (io L'Altro Gusto\*)

120/135 ml acqua

10 ml. olio extra vergine di oliva

\*l'indicazione della marca della farina non è a scopo pubblicitario, quanto a scopo informativo, perché ogni farina è diversa dall'altra, e farine diverse, danno risultati diversi.

Mettete la farina dentro una ciotola e fate un buco al centro, dove inserire l'olio e l'acqua. Con una forchetta cominciate a mescolare prendendo un po' di farina dai lati e portandola al centro. Quando tutto è pronto, mettete l'impasto su una tavola di legno e impastate, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Fate riposare qualche minuto avvolto nella pellicola. L'impasto tende a seccarsi, per cui lasciatela dentro l'involucro di pellicola fino al suo uso.

Riprendete l'impasto e stendetelo con un mattarello, fate delle strisce di un centimetro e poi arrotolatele con le mani e lasciatele asciugare per tre ore.

### **Condimento:**

Finocchietto

scalogno

uvetta passa

pinoli

10 filetti di acciughe

un cucchiaino da caffè di pasta di acciughe

pangrattato senza glutine

Lavate il finocchietto e fate bollire per una decina di minuti in acqua salata. Tenete da parte l'acqua di cottura e tritate il finocchietto al coltello. In una padella capiente, fate soffriggere lo scalogno tritato e aggiungete le acciughe e la pasta di acciughe e fate sciogliere. Aggiungete anche il finocchietto e fate insaporire per qualche minuto. Quindi aggiungete l'uvetta, precedentemente messa a bagno, scolata e strizzata e i pinoli. Fate cuocere ancora per qualche minuto.

Nell'acqua di cottura del finocchietto, lessate i picci. Ci vogliono solo 3 minuti. Quindi saltate brevemente i picci nel condimento e servite.

Spolverizzate con pangrattato fritto con dell'olio e salato.