

## Sarde in saor

### *Ingredienti per 6 persone*

n.12 sarde  
gr.400 cipolla affettata  
gr.60 aceto bianco decolorato  
poca farina  
gr. 200 olio extra vergine di oliva  
gr. 80 uvetta  
gr. 80 pinoli  
gr. 40 cedrini canditi a cubetti  
sale - pepe bianco q.b.

Far appassire la cipolla con l'olio, senza farle prendere colore. A metà cottura aggiungere l'aceto, il sale e il pepe. Terminare la cottura, circa 40 minuti in totale (generalmente quando si consuma il liquido la cipolla è pronta).  
Aprire le sarde a libro, togliere la lisca e friggerle in abbondante olio, dopo averle leggermente infarinate.  
Con la cipolla calda formare degli strati alternati, aggiungendo l'uvetta, i pinoli e i cedrini.  
Consumare dopo almeno 24 ore; si conservano a lungo al fresco.



## Spaghetti al nero di seppia con cape sante e punte di asparago

### *Ingredienti per 6 persone*

Per la pasta nera:  
200 gr. di farina di grano tenero  
200gr. di semola rimacinata di grano duro  
2 uova intere  
1 vescichetta di nero di seppia  
poco sale  
Per la salsa:  
6 cape sante grandi (o 12 medio piccole)  
gr. 400 di asparagi verdi  
30 gr. di olio extravergine di oliva  
1 scalogno  
sale e pepe q.b.  
gr. 20 di brandy

Unire le due farine e il sale, disporle a fontana. Mescolare le uova con il nero, versarle al centro e formare un impasto omogeneo. Far riposare per circa mezz'ora e procedere con la preparazione degli spaghetti.  
Pelare gli asparagi e dividerli in tre parti (punte cm. 3 circa, parte centrale, parte terminale).  
Scottare le punte in acqua salata, un minuto circa, raffreddarle in acqua e ghiaccio. Nella stessa acqua cuocere le parti terminali (più legnose). Quando sono cotte, passarle al passaverdura ottenendo una crema. Tagliare a rondelle oblique di 1/2 cm. la parte centrale, cuocerle in un tegame con 1/2 scalogno e olio.  
Pulire le cape sante, conservando il mollusco con il corallo.  
Tagliarle a fettine, aggiungerle al rimanente scalogno rosolato in precedenza, sfumare con il brandy e regolare di sale e pepe.  
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con le cape sante, gli asparagi a rondelle e la crema. Decorare con le punte passate un attimo in padella con un filo di olio.