Pâtes siciliennes

Plat | 2 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 10 min. | Total 20 min.

Recette siciliennes au fenouil et aux anchois.

Ingrédients

- **200g** linguine
- **2 c à c** raisins secs
- **5-6 filets** Anchois
- **1** fenouil
- **70g** pignons de pin
- **1** gousse d'ail
- persil
- d'huile d'olive

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée. Mettre les raisins sec dans un petit bol d’eau tiède et les laisser gonfler.
2. Couper le fenouil en dés et garder les petites pousses de feuillage.
3. Faire revenir le fenouil dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive chaude. Ajouter les pignons et l’ail et les laisser dorer. Une fois le fenouil fondant, ajouter les raisins, les anchois et le feuillage du fenouil.
4. Laisser mijoter à feu doux en remuant pour faire fondre les anchois et ajouter le persil ciselé. Saler, poivrer.
5. Égoutter les pâtes puis les mélanger avec la sauce. Ajouter éventuellement un peu d’huile d'olive si besoin.

Tags

italien | rapide | facile | méditerranéen | fruit de mer