



مراحل پخت

ابتدا کشمش‌ها را خیس می‌کنیم، سپس ماهی کولی را تمیز کرده و تکه تکه می‌کنیم و ساردین‌ها را نیز نصف می‌کنیم. سپس سر ماهی ساردین را جدا کرده و استخوان‌هایش را در می‌آوریم. پیاز را خرد می‌کنیم و با ۴ تا ۵ قاشق سوپ‌خوری روغن زیتون سرخ می‌کنیم. تکه‌های ماهی کولی و مقداری ساردین خردشده را اضافه می‌کنیم و تا زمانی که کاملاً نرم شوند آن‌ها را می‌پزیم. کشمش‌ها را آبکش می‌کنیم و آن‌ها را کمی فشار می‌دهیم تا آب اضافی آن‌ها خارج شود و همراه با کمی نمک، رازیانه، دانه کاج، زعفران و فلفل قرمز تند به موادمان اضافه می‌کنیم و می‌پزیم اما نباید اجازه دهیم که مخلوطمان خشک شود. حال پاستا را با مقداری روغن زیتون، سیر و رازیانه سرخ می‌کنیم تا کمی قهوه‌ای رنگ شود. پاستا را آبکش می‌کنیم و به داخل ظرف مخصوص فر می‌ریزیم و با سسی که درست کردیم مخلوط می‌کنیم و با ساردین‌های درسته تزئین می‌کنیم. سپس مقداری پودر نان روی آن می‌پاشیم و با حرارت ۳۲۰ درجه فارنهایت یا ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه در فر می‌گذاریم. رازیانه وحشی یکی از اجزاء لازم این دستورالعمل، سیسیلی است که به صورت خشک در دسترس است اما اگر نتوانستید این گیاه را پیدا کنید می‌توانید از شوید استفاده کنید.

۳۵۰ گرم پاستای پنه (ریگاتونی یا سدانی)

۳۵۰ گرم ساردین تازه

۴ عدد ماهی کولی

یک مشت پُر دانه کاج

یک مشت پُر کشمش

مقداری زعفران آسیاب شده

مقداری رازیانه وحشی

مقداری روغن زیتون

مقداری پودر نان تست یا باگت

۱ عدد فلفل قرمز

۱ حبه سیر

۱ عدد پیاز