PRIMI PIATTI

# Spaghetti al sugo di cicale in rosso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

## INGREDIENTI

Spaghetti

3 cicale di mare

2 scalogni

4 cucchiai di olio extravergine di oliva

prezzemolo

1/2 bicchiere di vino bianco secco oppure 1 bicchierino di cognac

1/2 tazza di passata di pomodoro

pistacchi freschi tritati

pepe

sale.

## PREPARAZIONE

2 Bollire le cicale in acqua salata per 10 minuti circa facendo attenzione che la carne non diventi stopposa.

Pulirle e dividere le code in due per facilitare l'eliminazione dell'intestino. Tenere le code da parte in caldo.

3 Preparare un soffritto con gli scalogni e l'olio, far appassire e poi unire le code ed una manciata di prezzemolo tritato.

4 Insaporire e sfumare il vino bianco oppure, a piacere, il cognac.

5 Unire a questo punto la passata di pomodoro, salare, pepare e fare stringer la salsa.

6 Frattanto scolare gli spaghetti al dente, ripassarli in padella. Impiattare guarnendo con le code e con una generosa manciata di pistacchi freschi tritati.

## Note