

PRIMI PIATTI

Spaghetti al sugo di cicale in rosso

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

Spaghetti
3 cicale di mare
2 scalogni
4 cucchiaini 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