

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla cicala di mare con pomodorini secchi e semi di finocchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

100 g di spaghetti
2 pomodorini secchi sott'olio
1/2 cipolla bianca
olio extravergine di oliva
1/2 bicchiere di vino bianco secco
600 g di cicala di mare oppure di gamberoni rossi o altri crostacei
pepe nero di mulinello
1 pizzico di semi di finocchio o di finocchiello selvatico appena sbollentato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire il crostaceo per 10 minuti e ricavare 100 - 120 g di polpa.



- 2 Tritare la polpa del crostaceo, la cipolla e i pomodorini.



- 3 Soffriggere la cipolla in 4 cucchiai d'olio, quando sar  trasparente unire i pomodorini e fare insaporire a fiamma bassa.



4 Poi aggiungere la cicala, i semi di finocchio, salare, pepare, lasciare cuocere per 4 - 5 minuti.



5 Sfumare il vino bianco.



6 Spegnere e tenere da parte la salsa.



7 Cuocere gli spaghetti molto al dente e unirli alla salsa con un mestolino d'acqua di cottura che consentirà di addensare bene la salsa con l'amido rilasciato dalla pasta.



8 Impiattare e servire ben caldo.





Per 1 porzione.

NOTE