

PRIMI PIATTI

Spaghetti con pannocchie (o cicale di mare)

di: *Erica G.*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questo è un primo piatto di pesce molto saporito e assolutamente da provare!! Dalle mie parti vengono chiamate pannocchie, ma sono conosciute anche come cicale di mare o canocchie.

Fare fagli spaghetti con le pannocchie non è assolutamente difficile, anzi è un piatto perfetto per chi vuole portare a tavola un piatto di pesce senza star troppo tempo ai fornelli.

Se li amate in modo particolare ecco per voi altre ricette di primi di mare:

[spaghetti con le vongole](#)

INGREDIENTI

CICALE DI MARE 1 kg

SPAGHETTI 360 gr

POMODORI CILIEGINI 400

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare gli spaghetti con pannocchie (o cicale di mare) iniziate mettendo a rosolare l'aglio diviso a metà in padella con l'olio, unite quindi le pannocchie fate cuocere per qualche minuto a uoco moderato, appena prendono colore e la padella è ben calda sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare e rimuovete la padella dal fuoco.
- 2** Asportate il carapace dalle pannocchie e prelevate la polpa, lasciatene qualcuna intera per la decorazione.
- 3** Portate ad ebollizione l'acqua per la cottura della pasta salate e tuffate gli spaghetti. Intanto rimettete sul fuoco la padella utilizzata in precedenza e aggiungete i pomodorini tagliati a metà del prezzemolo tritato e la polpa delle pannocchie, regolate di sale e pepe. Saltate il tutto rapidamente a fiamma viva.
- 4** Unite al condimento un mestolo di acqua di cottura della pasta e, gli spaghetti scolati al dente amalgamate il tutto e servite con le canocchie tenute da parte come guarnizione del prezzemolo tritato ed un filo di olio evo a crudo.