

PRIMI PIATTI

## Straccetti al nero con sugo di cicale e fondo piccante di canellini

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

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



### INGREDIENTI

NERO DI SEPPIA 1

UOVA 2

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA o  
quanta ne assorbono le uova - 200 gr

CICALE DI MARE 20

POMODORI maturi - 5

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

TIMO 1 pizzico

FAGIOLI CANNELLINI 250 gr

SALE

PEPE NERO

VINO BIANCO 50 ml

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta unire uova, farina, nero e un pizzico di sale per ogni uovo utilizzato.



- 2 Impastare aggiungendo farina fino ad ottenere un impasto morbido da far riposare una mezz'ora.



- 3 Tirare la sfoglia sottile e ricavare gli straccetti, metterli su un piatto ben spolverati di farina in modo che non si attacchino tra loro.



- 4 Passare, ora, alla preparazione del sugo. Mettere i pomodori per un minuto in acqua bollente, spellarli, privarli dei semi e tagliarli a fettine.



- 5 Sciacquare, quindi, le cicale tagliando in due quelle piccole mentre togliere, con una forbice, le zampette a quelle più grandi, quindi rifilarle lateralmente in modo che dopo cotte sia più facile sgusciarle.



**6** In un'ampia padella a fuoco basso, mettere l'aglio a pezzi grossi, l'olio, le cicale e, dopo pochi minuti, sfumare il vino ed aggiungere un pizzico di timo.

Quando le cicale cominciano a cambiare colore, unire i filetti di pomodoro e incoperchiare sempre a fiamma bassa.



**7** Seguire, di tanto in tanto, la cottura e, quando il sugo è bello stretto e i pomodori sfatti, togliere le cicale grosse e tenerle da parte, quindi estrarre la polpa dalle cicale più piccole.



- 8 Far cuocere il sugo un altro po', eliminare l'aglio e rimettere le cicale intere, ottenendo questo risultato.



- 9 Preparare, ora, la crema di cannellini.

Prendere i fagioli cannellini precotti (di barattolo o secchi, cotti in precedenza) metterli in padella con un filo d'olio e peperoncino, lasciarli insaporire, quindi, passarli al setaccio ottenendo una crema.

Se la crema risultasse troppo densa, allungarla con un paio di cucchiaini d'acqua di cottura del pesce, quindi insaporire con un pizzico di timo.



**10** Calare la pasta in abbondante acqua salata e, mentre cuoce, preparare il fondo del piatto da portata guarnendolo con la crema di fagioli.



**11** Appena la pasta sale in superficie, mescolare un altro paio di volte e scolarla.

Condire la pasta con il sugo di cicale.



12 Non resta che impiattare guarnendo con le cicale intere e servire.

