

PRIMI PIATTI

Straccetti al nero di seppia con sugo di cicale e fondo piccante di cannellini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

- 400 g semola
- 4 uova
- 2 sacchettino nero seppia.
- 2 Kg cicale
- 2 scatole fagioli cannellini
- 10 pomodori maturi
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 2 spicchi aglio
- olio extravergine d'oliva
- timo
- peperoncino
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Impastate le uova, la farina, e il nero di seppia.



2 Impastate fino ad ottenere un impasto morbido e lasciatelo riposare mezz'ora.



3 Tirate la sfoglia sottile e ricavate gli straccetti, metteteli su un piatto ben spolverati di farina in modo che non si attacchino tra loro.



4 Sbollentate i pomodori per un minuto, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a fettine.



5 Sciacquate le cicale, tagliate quelle piccole in due, eliminate le zampe di quelle più grandi e rifilatele lateralmente.



6 In un'ampia padella e a fuoco basso mettete l'aglio a pezzi grossi, l'olio, le cicale e dopo pochi minuti sfumate con il vino ed aggiungete un pizzico di timo.

Quando cominciano a cambiare colore unite i filetti di pomodoro ed incoperchiate sempre a fiamma bassa.



7 Quando il sugo è bello stretto e i pomodori si sono sfatti, togliete le cicale grandi, tenetele da parte e sgusciate le cicale più piccole.



8 Cuocete ancora un po' il sugo, eliminate l'aglio e rimette le cicale intere.



9 Mettete i fagioli in padella con un filo d'olio, peperoncino, timo, fateli insaporire e passateli al setaccio.

Se necessario aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura.



10 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e mettete un mestolo di crema ai cannellini sul fondo di un piatto.



11 Appena la pasta sale in superficie scolatela e conditela con il sugo di cicale.



12 Impiattate guarnendo con le cicale intere.

