

PRIMI PIATTI

Tagliatelle nere al sugo di cicale

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

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



INGREDIENTI

Tagliatelle nere fatte a mano

cicale

pomodoro

vino bianco

scalogno

peperoncino

olio

pepe

sale.

PREPARAZIONE



- 2 Soffriggere lo scalogno affettato finemente col peperoncino, quando sarà trasparente aggiungere le cicale.



- 3 Rosolare bene, sfumare con un po' di vino, aggiungere il pomodoro e cuocere per 10 minuti aggiustando di sale.



4 Cuocere la pasta e condirla col sugo, impiattare disponendo una cicala nel piatto.



NOTE