

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