

PRIMI PIATTI

Tagliolini con sugo di cicale di mare e muscoli (cozze)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 600 g cicale di mare
- 500 g cozze
- 300 g tagliolini freschi
- 2 cipollotti
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai concentrato di pomodoro

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i muscoli e fateli aprire con un bicchiere di vino bianco, privateli dei gusci e metteteli da parte, filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.

Passate i cipollotti tagliati a rondelle in padella con un po' d'olio.

Aggiungete le cicale, fatele passare per qualche minuto e aggiungete il mezzo bicchiere di vino bianco.

Fate evaporare il vino, aggiungete il pomodoro concentrato, i muscoli e mezzo bicchiere del loro liquido di cottura e fate cuocere per cinque minuti circa o finchè il liquido si sarà asciugato quasi tutto.