

PRIMI PIATTI

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

di: *trinity*

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.