

Linguine con pannocchie di mare

Autore : Carolina Barra

Data : 31 Dicembre 2019



Ingredienti per 4 persone

400 grammi di linguine
400 grammi di pannocchie di mare
300 grammi di pomodorini freschi
Olio EVO q.b.
Peperoncino q.b.
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.

Preparazione

Come ricetta sembrerebbe più indicata per la stagione estiva, per ingredienti e colori, ma va bene anche per una domenica invernale o in qualche giorno di festa.

In una padella facciamo scaldare l'olio e poi imbiondire lo spicchio d'aglio che togliamo quando avrà assunto il caratteristico colore tostato. Allontaniamo la padella dal fuoco per metterci le pannocchie di mare o cicale di mare, prodotto facile da trovare in qualsiasi pescheria.

Le facciamo saltare per qualche minuto, poi aggiungiamo i pomodorini tagliati a pezzetti, il sale e il peperoncino se piace, non molto, altrimenti andremo a coprire il sapore delle pannocchie, e lasciamo cuocere per una ventina di minuti.

Nel frattempo, in abbondante acqua salata lessiamo le linguine che scoleremo al dente. Le condiamo nella stessa pentola della cottura con una metà del sugo che abbiamo preparato; l'altra metà lo useremo dopo aver impiattato, avendo cura di guarnire con le cicale di mare.

Una bella spolverata di prezzemolo finemente tritato e siamo pronti a mettere in tavola.

Come vino un abbinamento classico è con il Verdicchio.

Buon appetito!