

29-Penne alle cicale

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 500g Cicale di mare, Pomodoro fresco maturo a dadini 400g (provate anche pelati in pezzi), 1 bicchierino di Brandy, olio di oliva, 2 spicchi di Aglio, peperoncino
(opzionale : prezzemolo)

Pulite 500g di cicale, tagliatele a pezzi o (consigliato) incidete profondamente il tronco per poterne poi mangiare la polpa.

Rosolate con olio di oliva in una padella (o tegame) grande dell'aglio con il peperoncino, calate le cicale e aggiungete un bicchierino di Brandy, poi aggiungete del pomodoro fresco maturo tagliato a dadini portate a cottura.

Lessate le penne , versatele nella padella con le cicale, saltatele 2 minuti e servitele eventualmente con delle foglie di prezzemolo sopra