

Tubettoni con le cicale

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

Tubettoni con le cicale

Scritto da Antonio Cedrola

- 300 gr di Tubettoni o occhi di lupo
- 16 Cicale di mare (Canocchie)
- 10 Pomodorini pachino o ciliegini
- Olio EVO
- Sale
- Pepe nero
- Prezzemolo
- Aglio
- Peperoncino
- Fumetto di pesce

Tubettoni con le cicale

Scritto da Antonio Cedrola

Preparazione:



Tubettoni con le cicale

Scritto da Antonio Cedrola

- In una padella versare un filo d'olio e farvi imbiondire uno spicchio d'aglio in camicia, un po' di peperoncino e qualche gambo di prezzemolo tritato;



- Aggiungere le cicale e farle rosolare per un poco;

Tubettoni con le cicale

Scritto da Antonio Cedrola

