

- POLPA DI CICALA -

DAL MARE ADRIATICO!



Ingredienti:

Pannocchia (squilla mantis) pescate nel mar mediterraneo centrale (sottozona mar adriatico zona fao 37.2.1)
Può contenere tracce di: pesce, molluschi, glutine e solfiti.

Ingredients:

Cob (ringing mantis) caught in the central mediterranean sea (adriatic sea subarea fao area 37.2.1)
May contain traces of: fish, molluscs, gluten and sulphites.



3 PORZIONI



200 GR.



8/9 MIN.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

In una padella preparare un soffritto con olio extravergine d'oliva ed aglio tritato finemente, appena dorato, aggiungere 10 pomodori pachino tagliati in 4 parti (o 300g di polpa di pomodoro). Appena questi ultimi si saranno sfaldati, a fuoco vivo, aggiungere il contenuto della vaschetta ancora congelato. Far sciogliere completamente la polpa e quando inizierà a bollire, versare la pasta cotta al dente. Spolverare con prezzemolo tritato, saltare, mescolandola per 2 minuti. Coprire con un coperchio per 1 minuto, servire calda. Sale e pepe o peperoncino secondo i gusti. Gustate questa specialità unica...

PREPARATION TIPS

In a saucepan prepare a sauté with extra virgin olive oil and finely chopped garlic, barely golden, add 10 small tomatoes already cut into 4 parts (or 300 g of tomato sauce). As soon as tomatoes are withered, about 8 minutes, add the contents of the tray, still frozen, and cook over high heat. Leave the sauce cooking and when it starts boiling, pour the pasta already cooked "al dente" in the saucepan. Sprinkle with chopped parsley, toss, stirring for 2 minutes. Cover with a lid for a minute, serve hot. Salt and pepper or chili according to taste. Enjoy this unique specialty ...

