

Tagliatelle alla Ricciola di Lacona

Per 4 persone. Ingredienti: mezzo bicchiere di olio d'oliva extravergine, un bicchiere di vino bianco, 5 pomodorini ciliegia, tre tranci di ricciola spessi un cm, due spicchi d'aglio, abbondante prezzemolo, erba cipollina, 700g tagliatelle all'uovo.

In una capiente padella fate soffriggere l'aglio tritato nell'olio con abbondante prezzemolo, e appena si sarà imbiondito aggiungete i tranci di ricciola spellati e fatti a cubetti. Fate cuocere a fuoco lento per un paio di minuti, poi aggiungete il vino bianco, alzate la fiamma e fate evaporare. Dopo 5 minuti aggiungete i pomodorini tagliati a metà e aggiustate di sale. Nel frattempo cuocete le tagliatelle, e appena saranno al dente versatele nella padella e fatele insaporire a fuoco alto.

Spolverizzate con abbondante prezzemolo tritato e.....buon appetito.

Ps qualcuno storcerà il naso, ma questo primo piatto oltre che con un buon vino bianco si accompagna molto bene anche con una birra chiara ben fredda.