

CASARECCE SICILIANE ALLE CAPESANTE

Le casarecce sono una pasta corta particolarmente resistente alla cottura, in questa ricetta possono essere sostituite con altra pasta corta (fusilli, ziti spezzati o altro).

Preparare un soffritto in olio e burro con uno scalogno tritato.

Tagliare grossolanamente le capesante, se sono grandi, lasciandone qualcuna intera a seconda di quanti piatti si dovranno comporre, aggiungerle al soffritto e dopo qualche minuto bagnarle con poco vino bianco. Lasciare asciugare indi aggiunge un mezzo bicchiere di brodo vegetale con una bustina di zafferano incorporato. Aggiustare di sale, se necessario e fare restringere il tutto lasciando una certa quantità di sugo liquido. Cuocere la pasta al dente, passarla in padella finche non avrà assorbito quasi tutto il liquido.

Ricette di cucina