



Pasta con langostinos

Pasta cu i 'ammari

- 400 gr de espaguetis
- 20 langostinos de tamaño mediano
- 200 gr de tomates pelados en conserva
- un chorreón de vino blanco
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de perejil picado
- 2 dl de aceite de oliva
- sal y pimienta



Pelar los langostinos teniendo cuidado de no arrancarles la cabeza. En una sartén refreír el ajo y los langostinos en el aceite. Regar con vino blanco, añadir el tomate pelado, rectificar de sal y añadir un cazo de agua caliente. Dejar

cocer unos 5 minutos a fuego medio. Aparte, hervir los espaguetis al dente, revolverlos con la salsa de los langostinos y verterlos en la fuente donde se vayan a servir y echarles perejil y pimienta por encima. Colocar

los langostinos y servir caliente.

Variante: sustituir los langostinos con dos langostas abiertas por la mitad, sin los intestinos y sin la bolsita de la cabeza; proceder como con los langostinos.

Recetas del libro "Cocinar a la Siciliana" de Carmelo Sammarco editado por ARNONE Editore - Palermo - 1998



Ensalada de mar

'Nsalata di mari

- 150 gr de calamares cortados en anillos
 - 100 gr de gambas blancas peladas
 - 200 gr de pulpo troceado
 - 400 gr de mejillones limpios
 - aceite de oliva
 - perejil picado
 - el zumo de tres limones
- sal y pimienta

Hervir por separado los moluscos (calamares y pulpo) y los crustáceos en abundante agua con sal. Aparte, abrir los mejillones. Disponerlo todo en una fuente de servir, esperar a que se enfríe y añadir el aceite de oliva, la sal, el zumo de limón, el perejil picado y la pimienta. Dejar marinar un par de horas antes de servir.



fresca

Sardinas

"alenguadas"

marinadas

Sardi a linguati

- 1 kg de sardinas frescas
sin raspa
- 8 dientes de ajo
- 3 dl de aceite de oliva
- 3 dl de vinagre de vino
blanco
- un pellizco de sal
- un manojito de menta

En un bol preparar un marinado con aceite, vinagre, el ajo fileteado, sal y menta. Mezclar bien para amalgamarlo. En un recipiente de cristal colocar las sardinas en capas, alternándolas con el marinado hasta que se terminen los ingredientes. Meterlas en el frigorífico y dejarlas reposar 24 horas antes de comerlas.