

LINGUINE DI MARE AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di moscardini,
- 500 g di pasta tipo linguine,
- 400 g di pomodori,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe in grani.

Pulite i moscardini, eviscerandoli e privandoli di becco ed occhi.

Metteteli poi in una casseruola insieme con il vino bianco, e cucchiaini di olio, l'aglio con la buccia, il finocchietto e portateli su fuoco moderato, lasciandoli stufare, coperti, per 40 minuti circa.

Pelate intanto i pomodori, svuotateli dei semi e riduceteli a filetti.

Quando i moscardini saranno quasi pronti, lessate le linguine in acqua bollente salata e, intanto, in una larga padella, saltate i filetti di pomodoro in un velo d'olio caldo (2 cucchiaini); unite la pasta scolata al dente, fatela insaporire, aggiungete i moscardini con il loro fondo di cottura, mescolate ancora, correggete di sale, completate con una generosa manciata di pepe, un trito di finocchietto e servite subito.