

BUCATINI CON ARSELLE E FINOCCHIETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g pasta tipo bucatini spezzettati,
- 700 g di arselle,
- 1 cipolla rossa,
- 1 spicchio d'aglio,
- 3 rametti di prezzemolo,
- 1 dl di olio d'oliva extravergine,
- 2 rametti di finocchietto selvatico,
- la buccia di 1 limone,
- 1 bicchiere di Vermentino,
- sale.

Immergere le arselle in una terrina con acqua fredda per alcune ore.

Sbucciare l'aglio, lavare il prezzemolo e il finocchietto; tagliare la buccia di limone a listerelle.

Scolare le arselle, metterle in una padella, aggiungere l'aglio, un rametto di prezzemolo e il vino; farle aprire su fuoco moderato e a tegame coperto scuotendo di tanto in tanto il recipiente.

Togliere dal fuoco, staccare i molluschi dai gusci (tenere da parte qualche arsello con il guscio) e raccogliarli in una terrina; filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte.

In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere la pasta; cinque minuti prima del termine della cottura unire il finocchietto spezzettato e le listerelle di buccia di limone.

In un tegame con l'olio far appassire la cipolla sbucciata e tritata finemente, senza lasciarla colorire; unire le arselle (anche quelle con il guscio), aggiungere il liquido di cottura filtrato e far scaldare il tutto.

Scolare la pasta al dente, versarla nel tegame con le arselle e farla insaporire; cospargerla con il prezzemolo rimasto, lavato e tritato.