

PRIMI PIATTI

Bucatini con arselle e finocchietto

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini spezzettati	350 g
Arselle	700 g
Cipolla rossa	
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo	3 rametti
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Finocchietto selvatico	2 rametti
Limone (scorza)	1
Vino vermentino	1 bicchiere
Sale	

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Toglierlo dal fuoco, staccare i molluschi dai gusci (tenere da parte qualche arsellone con il guscio) e raccogliarli in una terrina; filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte.
- 4 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.
- 5 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.

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