

PRIMI PIATTI

# Bucatini allo scoglio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

100 g vongole veraci  
100 g cozze  
6 scampi  
6 gamberoni  
5 pomodorini  
pasta  
1 bicchiere vino bianco  
sale  
aglio  
olio  
peperoncino

## PREPARAZIONE

**1** Fate rosolare l'aglio nell'olio a pezzetti, aggiungete successivamente i pomodorini, fate cuocere per 5 minuti e versate il vino bianco.

Cuocete ancora per altri 5 minuti ed aggiungete i frutti di mare, sale e peperoncino.

Portate ad ebollizione la pasta e, appena pronta, scolate, versate nella padella e fate amalgamare.

Prima di servire guarnite con un po' di prezzemolo tritato finemente.