

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.