

PRIMI PIATTI

Calamarata con scampi e cozze e impepata di cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di calamarata
200 g di scampi
200 g di cozze
20 pomodorini
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
foglie di basilico fresco
olio extravergine d'oliva
sale.

PER L'IMPEPATA DI COZZE

500 g di cozze
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
pepe.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver pulito le cozze...



2 Laviamo gli scampi ad alcuni dei quali leviamo gli occhi altri no.



3 Tagliamo a pezzetti i pomodorini.



4 A questo punto prendiamo una padella mettiamo dell'olio extra vergine e un po' d'aglio e facciamo soffriggere.



5 Quando è pronto mettiamo gli scampi e le cozze.



6 Facciamo andare un po' premiamo le teste degli scampi per far uscire il loro succo che dà sapore al sugo e sfumiamo con del vino bianco secco.



7 Quando quest'ultimo è un po' evaporato aggiungiamo i pomodorini e qualche foglia di basilico e facciamo cuocere fino a che sia ben ristretto.



8 Cuociamo la pasta in acqua bollente salata.



9 Una volta cotta l'aggiugiamo al sughero. Aggiungiamo il prezzemolo a fuoco spento.



10 Con le restanti cozze ho fatto l'impepata.

Ho preso una pentola ho messo dell'olio extra vergine d'oliva e dell 'aglio; ho fatto soffriggere un po'.



11 Ho aggiunto le cozze.



12 Dopo un po' ho aggiunto il pepe e ho fatto cucinare fino alla completa apertura delle cozze.

A questo punto ho aggiunto il prezzemolo a fuoco spento e trasferito tutto in una insalatiera.

