

SECONDI PIATTI

Cozze, vongole e scampi al vapore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

600 g di cozze
300 g di vongole
12 scampi
8 pomodori maturi
1 cipolla
poche gocce di tabasco
basilico

PREPARAZIONE

1 Pulire bene le cozze e le vongole e farle aprire a vapore e tenere in caldo.

Cuocere a vapore anche gli scampi e tenere in caldo.

nel frattempo passare al passaverdure i pomodori privati dei semi ed eliminare l'acqua in eccesso.

Condire la passata con un filo d'olio, sale, poche gocce di tabasco e distribuirli nei piatti.

Cospargere con fettine sottilissime di cipolla, appoggiare le vongole, le cozze e gli scampi condire con una emulsione di olio, sale, pepe basilico tritato e limone.