

PRIMI PIATTI

## Gramigna marinara

---

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

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

---



### INGREDIENTI

pasta gramigna  
misto di pesce totani cozze vongole e  
gamberetti  
10 pomodori piccadilly  
1 peperoncino  
2 spicchi d'aglio  
1/2 bicchierino di vino bianco  
prezzemolo  
un po' di brodo di pesce q.b.  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Affettare l'aglio e mettere a soffriggere con l'olio, insieme ai calamari, i pomodori, sale peperoncino. Dopo un po', sfumare col vino, aggiungere i gamberi ed il prezzemolo.



2 Aggiungere un po' di brodo di pesce e versare la gramigna in padella.



3 Lasciar cuocere.



4 Saltare le cozze e le vongole, per farle aprire, quindi metterle da parte.



5 Unire quest'ultime a fine cottura.

