

PRIMI PIATTI

Linguine al sugo di pesce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

3 calamari puliti
1 kg di vongole fresche
2 spicchi di aglio
7 cucchiari di olio extravergine di oliva
un pizzico di peperoncino
15 pomodorini
una manciata di prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella mettete 3 cucchiari di olio ed uno 1 spicchio di aglio fate soffriggere ed aggiungete le vongole, coprite e fate aprire le vongole per 5 minuti.

In una seconda padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio con l'olio rimasto, aggiungete il peperoncino, i calamari tagliati a rondelle e fate rosolare un pochino.

Tagliare i pomodorini a dadini e aggiungeteli ai calamari, aggiustate di sale e fate cucinare a fiamma alta.

Aggiungete le vongole e mescolare.

Tritare il prezzemolo.

Scolare la pasta al dente aggiungetela al condimento con il prezzemolo mescolare e servire.

