

PRIMI PIATTI

## Pappardelle mare e terra

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 gr cozze sgusciate  
50 gr gamberetti surgelati  
50 gr peperoni rossi  
50 gr zucchine  
50 gr melanzane  
20 gr concentrato di pomodoro  
qualche foglia di basilico  
prezzemolo  
pasta  
sale

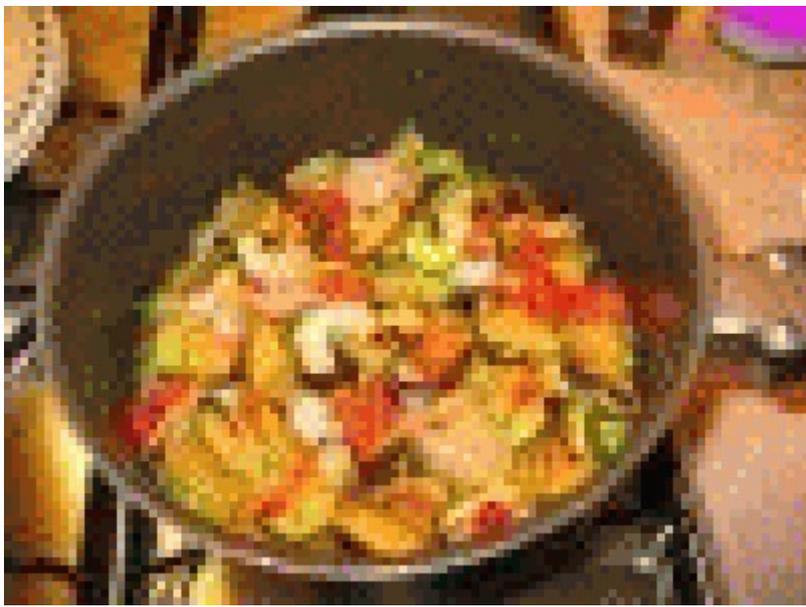
### PREPARAZIONE



2 Mondate e tagliate a cubetti le verdure.



3 Fate soffriggere le verdure in olio bollente e, quando saranno appassite, aggiungete le cozze ed i gamberetti.



4 Aggiungete il concentrato di pomodoro con acqua calda e lasciate cuocere.

Aggiustate di sale ed aggiungete le foglie di basilico.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolate e fate saldare in padella con il sugo.

Impiattate e cospargete con prezzemolo fresco tritato.



