

PRIMI PIATTI

Scialatielli alla pescatora

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

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



Gli scialatielli alla pescatora sono un piatto tipico partenopeo. Gustosi e profumati vi faranno fare un viaggio spazio temporale e sarete proiettati su una terrazza che affaccia sul golfo di Napoli! Esagerati? Mica tanto! Assicuratevi di prendere dell'ottima pasta, magari di Gragnano, e dei frutti di mare freschissimi e il più è fatto! Un piatto adattissimo per le grandi occasioni e per concludere il pasto, sarebbe perfetta una [impepata di cozze](#)!

INGREDIENTI

SCIALATIELLI 350 gr
GAMBERETTI 100 gr
COZZE 200 gr
VONGOLE 200 gr
CALAMARO 100 gr
PASSATA DI POMODORO 400 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli scialatielli ai frutti di mare, in un tegame scaldate l'aglio e il prezzemolo in 4 cucchiai d'olio. Unite i calamari, i gamberetti, le cozze aperte, le vongole e il vino.



- 2 Unite il passato di pomodoro, cuocete a fuoco moderato per 15 minuti.



- 3 Nel frattempo lessate gli scialatielli in abbondante acqua bollente e salata, scolate e condite con la salsa preparata.