

PRIMI PIATTI

# Spaghetti di mare al cartoccio

---

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

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

---



## INGREDIENTI

320 g di spaghetti  
300 g di cozze  
300 g di vongole  
200 g di gamberetti  
1 spicchio di aglio  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 cipolla  
olio extravergine di oliva  
basilico  
4 filetti di acciuga sott'olio  
400 g di polpa di pomodoro  
12 olive nere  
prezzemolo  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

**1** Far aprire le cozze e le vongole in un bel tegame capiente e a fuoco vivace con lo spicchio d'aglio e il vino bianco. Soffriggere la cipolla tritata in una casseruola con due cucchiari di olio e un ciuffo di basilico. Unire i filetti di acciuga e sminuzzarli nel soffritto. Aggiungere la polpa di pomodoro a pezzetti, salare, pepare e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.

Cuocere gli spaghetti molto al dente, quindi condirli con il pomodoro. Unire le cozze, le vongole, i gamberetti sguosciati e lavati, le olive nere e prezzemolo tritato, mescolare bene e distribuire il tutto in 4 fogli di carta forno.

Sigillare i fogli e passare in forno a 200° per 10 minuti.





NOTE