

PRIMI PIATTI

Spaghetti mare e monti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

340 g spaghetti
1
5 Kg tra cozze e vongole
1 bicchiere vino bianco secco
4 champignons
50 ml olio extravergine d'oliva
2 spicchi aglio
prezzemolo
peperoncino
basilico

PREPARAZIONE



2 Preparate il classico soffritto con aglio e peperoncino.



3 Lavate i frutti di mare, fate spurgare le vongole in acqua salata, fatele aprire nel soffritto e conservate il liquido di cottura.



4 Appena si aprono alzate la fiamma e sfumate con il vino.



5 Togliete i frutti di mare, unite i funghi tagliati a dadini e fate cuocere.

Nel frattempo sgusciate le cozze e le vongole.



6 Fate consumare il liquido di cottura ed unite i frutti di mare sgusciati, abbondante prezzemolo tritato e lasciate insaporire per qualche minuto.



7 Unite la passata cruda di pomodoro e fate restringere il sugo.



8 Scolate al dente gli spaghetti e fateli saltare in padella col sugo.



9 Servite ben caldi cospargendo di basilico.

