

PRIMI PIATTI

Tonnarelli alla marinara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

tonnarelli
cozze
gamberi
aglio
porro
prezzemolo
pomodoro
origano
zafferano
peperoncino
aceto balsamico di Modena
peperoni di Sicilia
sale

PREPARAZIONE

1 Fate un soffritto con aglio, porro e prezzemolo in una padella capiente e con poco olio.

Quando il soffritto ha preso colore aggiungete i pomodori, i peperoni tagliati sottilissimi, un pizzico di origano, una bustina di zafferano e sale.

Lasciate insaporire per una decina di minuti ed a questo punto aggiungete un cucchiaio di aceto balsamico di Modena, le cozze ancora chiuse ed i gamberoni.

Aggiungete acqua fino a coprire e continuate la cottura per 20-30 minuti senza coprire la padella.

Cuocete i tonnarelli, lasciateli al dente e saltateli nella padella avendo cura di togliere preventivamente le cozze ed i gamberoni , fategli assorbire tutto il sughetto che gli avete lasciato a disposizione.

Fate le porzioni di portata ricomponendo il piatto con le cozze e gamberoni.