

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 cucchiaino 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.