

PRIMI PIATTI

## Vermicelli ai frutti di mare in bianco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

1 kg di misto di frutti di mare  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
qualche rametto di prezzemolo tritato a coltello  
mezzo bicchiere scarso di vino bianco  
poco peperoncino  
delle coste del prezzemolo  
400 g di vermicelli.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella mette l'aglio, le coste di prezzemolo, il peperoncino, fate rosolare leggermente ed unite il misto mare, coprite e fate aprire.

Sfumare con il vino.

Eliminate l'aglio e le coste di prezzemolo.

Scolate la pasta 2 minuti prima della fine della cottura e saltare con il condimento, unite il prezzemolo, mescolare e servire.

