

PRIMI PIATTI

Vermicelli alla pulcinella

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

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



INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
LUPINI vongole piccole - ½ kg
COZZE ½ kg
POMODORI 750 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliuzzate l'aglio e il peperoncino a fettine, doratelo nell'olio in una padella, aggiungetevi i pomodori tagliati a fettine e fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento con pochissimo sale.

A parte, in una casseruola mettete a cuocere i lupini con le cozze fin che si aprono, quindi sgusciate il tutto e prelevate poi circa mezzo bicchiere dell'acqua che rimane nella casseruola.

Aggiungete il mezzo bicchiere d'acqua con i lupini e quindi aggiungete molto prezzemolo ben tritato.

Cuocere i vermicelli in abbondante acqua e scolateli al dente. Conditeli con la metà del sugo girandoli molto bene; il sugo rimanente va versato su ciascuna porzione via via che si serve.