

PRIMI PIATTI

## Tonnarelli calamari cozze e vongole



Se vi piace preparare per voi e per i vostri cari primi piatti deliziosi, i tonnarelli calamari cozze e vongole sono davvero perfetti. La pasta fresca infatti si sposa benissimo con i frutti di mare i molluschi. I pomodori con la loro dolcezza vanno a contrastare la sapidità delle vongole e delle cozze e il mix è davvero esplosivo.

La ricetta anche se decisamente particolare assolutamente semplice da realizzare. Una pietanza che vi farà fare un'ottima figura con chi è a tavola con voi. Provatela e fateci sapere!

Se le amate in modo particolare, ecco altre ricette deliziose con le cozze.

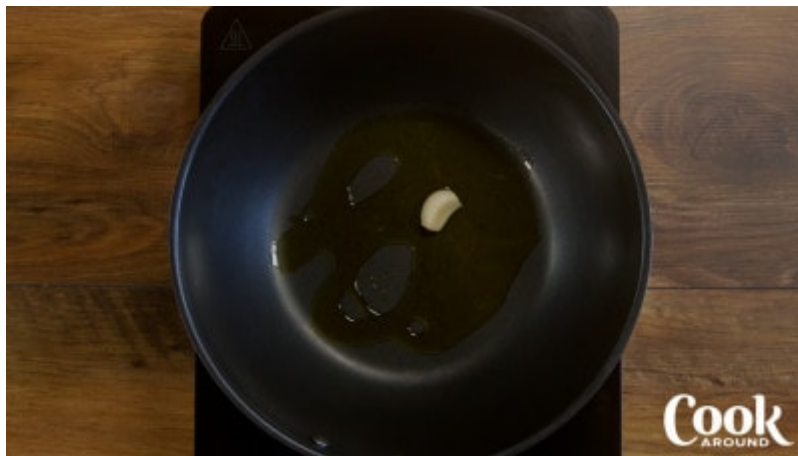
[Cozze alla marinara](#)  
[cozze gratinate con i porri](#)  
[gnocchi cozze e pecorino](#)

### INGREDIENTI

TONNARELLI 400 gr  
CALAMARI 500 gr  
COZZE 500 gr  
VONGOLE VERACI 500 gr  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
VINO BIANCO 80 ml  
SPICCHI DI AGLIO 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE  
PREZZEMOLO 1 mazzetto

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare questa ricetta per prima cosa è necessario aprire le cozze in una padella con aglio, olio e gambi di prezzemolo. Coprire con un coperchio e quando saranno tutte aperte, filtrare il liquido e mettere da parte.







**2** A questo punto sgusciare i tre quarti delle cozze.





- 3** Fatto ciò bisogna aprire le vongole in una padella con aglio, olio e gambi di prezzemolo. Anche in questo caso si deve coprire e poi filtrare il liquido delle vongole.

Fatto ciò è necessario sgusciarne i tre quarti.





4

Fare ora i calamari ad anelli.

Tritare il prezzemolo.







**5** In una padella mettere olio, aglio e peperoncino, far andare a fuoco vivo i calamari ad anelli.

Ora sfumare con il vino bianco e far evaporare la parte alcolica.

Unire la passata di pomodoro.

Coprire con un coperchio per mantenere umido, cuocere per 20 minuti almeno.







**6** Lessare la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolarla al dente.





- 7** Trasferire la pasta nel sugo, unire cozze e le vongole con un mestolo di acqua di cottura e dei molluschi filtrata. Aggiungere prezzemolo tritato e servire.



