

PRIMI PIATTI

Bucatini ai frutti di mare

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI SPURGATURA*



INGREDIENTI

400 g pomodori perini
350 g moscardini
350 g vongole
320 g bucatini
50 g cipolla
olio d'oliva
aglio
prezzemolo
basilico
alloro
1/2 bicchiere vino bianco secco
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Mettete le vongole a bagno in acqua fredda preventivamente salata per far sì che eliminino tutta la sabbia che contengono, lasciatele a bagno per un'ora circa.

Pulite e lavate i moscardini con molta cura, eliminandone le teste ed i tentacoli.

Divideteli in due parti e tagliate le sacche in tanti anelli.

Rosolate la cipolla tritata in una casseruola insieme a 2 cucchiaini di olio e mezzo spicchio di aglio, unite i moscardini e continuate a cuocere per alcuni minuti irrorando con il vino bianco.

Unite i pomodori a pezzetti, aggiungete il sale ed il pepe, aromatizzate con 1-2 foglie di basilico, mescolate il tutto e fate cuocere con il coperchio a fuoco medio per circa 40'.

Scolate le vongole e mettetele in una padella, aggiungete un cucchiaino di olio, mezzo spicchio di aglio e 1/2 foglia di alloro.

Coprite e fate aprire le vongole a fuoco vivace.

Una volta aperte toglietele dalle valve e filtrate il liquido.

Fate nuovamente rosolare le vongole in una padella con 1 cucchiaino di olio ed una manciata di prezzemolo tritato; aggiungete il loro liquido e pepatele.

Fate cuocere i bucatini in abbondante acqua salata.

Scolateli al dente e metteteli nella padella insieme alle vongole e ai moscardini, mantecate per un istante e servite.