

PRIMI PIATTI

# Bucatini allo scoglio

di: *Raffaella*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

100 g vongole veraci  
100 g cozze  
6 scampi  
6 gamberoni  
5 pomodorini  
pasta  
1 bicchiere vino bianco  
sale  
aglio  
olio  
peperoncino

## Preparazione

**1** Fate rosolare l'aglio nell'olio a pezzetti, aggiungete successivamente i pomodorini, fate cuocere per 5 minuti e versate il vino bianco.

Cuocete ancora per altri 5 minuti ed aggiungete i frutti di mare, sale e peperoncino.

Portate ad ebollizione la pasta e, appena pronta, scolate, versate nella padella e fate amalgamare.

Prima di servire guarnite con un po' di prezzemolo tritato finemente.