

PRIMI PIATTI

# Calamarata con scampi e cozze e impepata di cozze

di: *simba\_72*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

400 g di calamarata  
200 g di scampi  
200 g di cozze  
20 pomodorini  
1 spicchio d'aglio  
1 bicchiere di vino bianco  
foglie di basilico fresco  
olio extravergine d'oliva  
sale.

## PER L'IMPEPATA DI COZZE

500 g di cozze  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva  
pepe.

# PREPARAZIONE

1 Dopo aver pulito le cozze...



2 Laviamo gli scampi ad alcuni dei quali leviamo gli occhi altri no.



3 Tagliamo a pezzetti i pomodorini.



4 A questo punto prendiamo una padella mettiamo dell'olio extra vergine e un po' d'aglio e facciamo soffriggere.



5 Quando è pronto mettiamo gli scampi e le cozze.



6 Facciamo andare un po' premiamo le teste degli scampi per far uscire il loro succo che dà sapore al sugo e sfumiamo con del vino bianco secco.



7 Quando quest'ultimo è un po' evaporato aggiungiamo i pomodorini e qualche foglia di basilico e facciamo cuocere fino a che sia ben ristretto.



8 Cuociamo la pasta in acqua bollente salata.



9 Una volta cotta l'aggiugiamo al sughero. Aggiungiamo il prezzemolo a fuoco spento.



10 Con le restanti cozze ho fatto l'impepata.

Ho preso una pentola ho messo dell'olio extra vergine d'oliva e dell 'aglio; ho fatto soffriggere un po'.



11 Ho aggiunto le cozze.



**12** Dopo un po' ho aggiunto il pepe e ho fatto cucinare fino alla completa apertura delle cozze.

A questo punto ho aggiunto il prezzemolo a fuoco spento e trasferito tutto in una insalatiera.

