

PRIMI PIATTI

Linguine al Mare in Burrasca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di linguine
400 g di gamberi
500 g di cozze
500 g vongole veraci
500 g di seppie
aglio
1 bicchiere di vino bianco
prezzemolo
pomodorini freschi
olio extravergine d'oliva
pepe o peperoncino
sale.

PREPARAZIONE



2 Innanzitutto mettere a spurgare le vongole in un contenitore con abbondante acqua e sale per un'ora. Nel frattempo pulire bene le cozze e le seppie.

In una padella capiente, mettere un po' d'olio d'oliva a soffriggere con l'aglio e il prezzemolo, le seppie tagliate a striscioline, sfumare con un bicchiere di vino bianco, poi aggiungere i pezzetti di pomodoro fresco tagliato a cubetti, aggiungere un po' di sale e pepe o peperoncino e lasciare insaporire.

Aggiungere le vongole, quando sono aperte, scolarle e metterle in un altro recipiente, poi aggiungere i gamberi e a cottura ultimata togliere anche questi, infine unire le cozze e toglierle quando saranno aperte.





3 Restringere il sugo che a questo punto dovrebbe essere un po' liquido dall'acqua scaricata dai molluschi.

Cuocere le linguine e scolarle al dente, mantecare in padella per pochi istanti. Nel frattempo accendere il forno e riscaldare la ciotola con tutti i frutti di mare. Unire il tutto e portare in tavola fumante.

