

PRIMI PIATTI

# Linguine al sugo di pesce

di: s282

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

3 calamari puliti  
1 kg di vongole fresche  
2 spicchi di aglio  
7 cucchiari di olio extravergine di oliva  
un pizzico di peperoncino  
15 pomodorini  
una manciata di prezzemolo  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella mettete 3 cucchiari di olio ed uno 1 spicchio di aglio fate soffriggere ed aggiungete le vongole, coprite e fate aprire le vongole per 5 minuti.

In una seconda padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio con l'olio rimasto, aggiungete il peperoncino, i calamari tagliati a rondelle e fate rosolare un pochino.

Tagliare i pomodorini a dadini e aggiungeteli ai calamari, aggiustate di sale e fate cucinare a fiamma alta.

Aggiungete le vongole e mescolare.

Tritare il prezzemolo.

Scolare la pasta al dente aggiungetela al condimento con il prezzemolo mescolare e servire.

