

PRIMI PIATTI

Pappardelle mare e terra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 gr cozze sgusciate
50 gr gamberetti surgelati
50 gr peperoni rossi
50 gr zucchine
50 gr melanzane
20 gr concentrato di pomodoro
qualche foglia di basilico
prezzemolo
pasta
sale

PREPARAZIONE



2 Mondate e tagliate a cubetti le verdure.



3 Fate soffriggere le verdure in olio bollente e, quando saranno appassite, aggiungete le cozze ed i gamberetti.



4 Aggiungete il concentrato di pomodoro con acqua calda e lasciate cuocere.

Aggiustate di sale ed aggiungete le foglie di basilico.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolate e fate saldare in padella con il sugo.

Impiattate e cospargete con prezzemolo fresco tritato.



