

PRIMI PIATTI

Scialatielli alla Luisella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

gamberi
taratufi
vongole
fasolare
seppioline
polipetti
cozze
pomodorini freschi
olio extravergine
prezzemolo
scialatielli freschi.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella con dell'olio extravergine, rosolare l'aglio e i pomodorini freschi, aggiungere i pesci. Contemporaneamente bollire gli scialatielli e saltarli in padella, con il sugo. Impiattare e guarnire con del prezzemolo tritato finemente.



