

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla pescatora

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

mezzo calamaro  
mezza seppia  
10 gamberi rosa  
500 g tra cozze e vongole  
1 cipolla  
1 spicchio di aglio  
poco prezzemolo  
poco basilico  
5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
mezzo bicchiere di vino bianco  
200 g di passata di pomodoro  
400 g di spaghetti.

## PREPARAZIONE



**2** Tagliare a fiammifero il calamaro e la seppia, sgusciate i gamberi e fate scottare in padella cozze e vongole.



**3** Tritare la cipolla e metterla in una padella con l'olio, l'aglio ed il prezzemolo e basilico spezzettati a mano.



4 Fate rosolare e aggiungete calamaro e seppia, fate saltare 3 minuti.



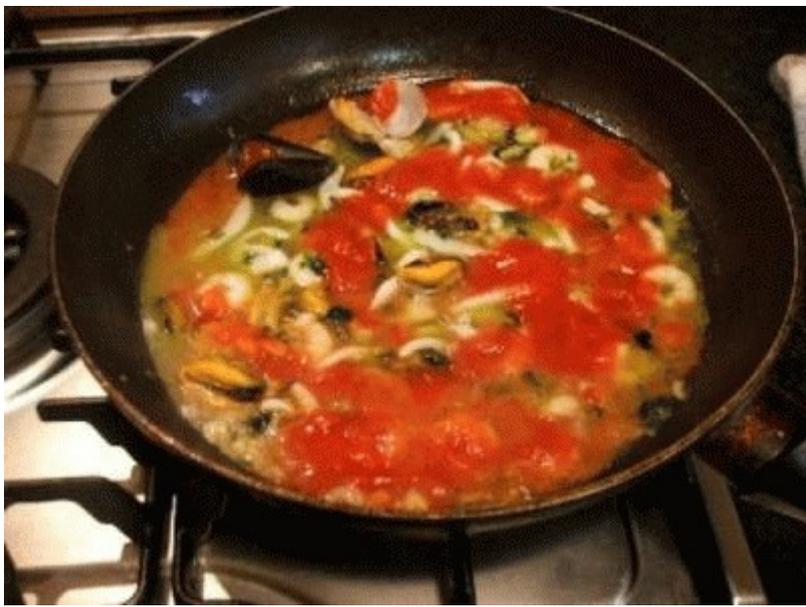
5 Unite il pesce rimasto e sfumare con il vino.



6 Fate sfumare per bene l'alcool.



7 Unite la passata e fate restringere per 8 minuti.



8 Lessate gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua salata.



9 Scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento, saltare e servite.

