

PRIMI PIATTI

Vermicelli ai frutti di mare in bianco

di: *fabyred*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di misto di frutti di mare
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
qualche rametto di prezzemolo tritato a coltello
mezzo bicchiere scarso di vino bianco
poco peperoncino
delle coste del prezzemolo
400 g di vermicelli.

PREPARAZIONE

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

In una padella mette l'aglio, le coste di prezzemolo, il peperoncino, fate rosolare

leggermente ed unite il misto mare, coprite e fate aprire.

Sfumare con il vino.

Eliminate l'aglio e le coste di prezzemolo.

Scolate la pasta 2 minuti prima della fine della cottura e saltare con il condimento, unite il prezzemolo, mescolare e servire.

