

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 cucchiaini 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.

