

PRIMI PIATTI

# Vermicelli alla pulcinella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr  
LUPINI vongole piccole - ½ kg  
COZZE ½ kg  
POMODORI 750 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliuzzate l'aglio e il peperoncino a fettine, doratelo nell'olio in una padella, aggiungetevi i pomodori tagliati a fettine e fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento con

pochissimo sale.

A parte, in una casseruola mettete a cuocere i lupini con le cozze fin che si aprono, quindi sgusciate il tutto e prelevate poi circa mezzo bicchiere dell'acqua che rimane nella casseruola.

Aggiungete il mezzo bicchiere d'acqua con i lupini e quindi aggiungete molto prezzemolo ben tritato.

Cuocere i vermicelli in abbondante acqua e scolateli al dente. Conditeli con la metà del sugo girandoli molto bene; il sugo rimanente va versato su ciascuna porzione via via che si serve.