

Pescatora veloce

Ingredienti per 4 persone:

320 gr.di linguine
200 gr.di gamberi
300 gr.di cozze
200 gr.di calamari puliti
100 gr.di pomodoro fresco
1/2 peperoncino
1 spicchio di aglio
prezzemolo

Preparazione

Pulite tutto il pesce: lavate le cozze e sfregatele energicamente con un coltellino sotto l'acqua corrente e togliete il bisso che fuoriesce dalle valve; togliete il carapace e il filo nero ai gamberi e tagliate a rondelle il calamaro. In una casseruola versate 4 cucchiaini di olio, unite l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino tritati grossolanamente e fate soffriggere delicatamente. Aggiungete i calamari e fate rosolare, unite i pomodori tagliati a cubetti e cuocete per 5 minuti a fuoco dolce con il coperchio. Quindi aggiungete i gamberi, coprite e continuate la cottura per altri 5 minuti. A parte in una padella versate 2 cucchiaini di olio, unite le cozze, coprite e fatele cuocere a fuoco medio finché non saranno aperte; quindi, prendete i frutti e uniteli al condimento. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nella padella con la salsa, fate insaporire e servite cospargendo in ultimo del prezzemolo tritato