

## LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 300 g di cozze,
- 400 g di vongole,
- 1 scatola di pomodori pelati a pezzetti,
- 3 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- origano,
- basilico,
- sale,
- pepe.

In una padella mettete un cucchiaio d'olio, uno spicchio d'aglio e un po' di origano; quando sono caldi unite le vongole lavate, e lasciatele aprire.

A parte aprite anche le cozze.

In un tegame fate insaporire due spicchi d'aglio con un po' d'olio, unite i pomodori a pezzetti, le linguine lessate, i molluschi, il basilico tritato, sale, pepe e un cucchiaio di sugo di cottura delle vongole.

Mescolate, sistemate il tutto al centro di un foglio di carta d'alluminio; chiudete il cartoccio e passate in forno a 220°C per 5 minuti.