

LINGUINE CON SCAMPI E VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo linguine,
- 4 scampi,
- 150 g di vongole,
- 2 pomodori pelati,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

In una padella far imbiondire l'aglio con l'olio, unire gli scampi e i pomodori, coprire per 2 minuti e lasciar insaporire. Unire le vongole, un po' d'acqua di cottura della pasta, coprire e far cuocere. Cuocere le linguine e appena scolate, unirle al sugo e saltarle in padella, quindi servire unendo il prezzemolo.