

NASTRINI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 800 g di frutti di mare (cozze, vongole, fasolari),
- 200 g di patate,
- 200 g di pomodorini,
- prezzemolo (o erba cipollina),
- aglio,
- vino bianco secco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

In una padella aggiungere all'olio un trito di aglio e prezzemolo, lasciando soffriggere per 2 minuti, quindi aggiungere le patate tagliate a cubetti, lasciare cuocere, sfumando con un po' di vino bianco.

Nel frattempo, in una pentola a parte, fare aprire i frutti di mare, toglierli dal guscio e tenere da parte un po' di liquido filtrato.

Cuocere la pasta al dente.

Nella padella nella quale sono state cotte le patate aggiungere i frutti di mare, aggiustare con sale e pepe ed eventualmente aggiungere un po' di liquido tenuto da parte.

Scolare la pasta, quindi farla saltare in padella con i molluschi e i cubetti di patata aggiungendo i pomodorini tagliati a metà.

Servire in tavola, cospargendo a piacere con erba cipollina o prezzemolo fresco ed evitando l'uso di formaggio che non si sposa bene con il pesce.