

# SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di vongole,
- 250 g di cozze,
- 250 g di lumache di mare,
- 100 g di pasta tipo cannolicchi,
- 1/3 di bicchiere di vino bianco secco,
- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di pomodoro fresco,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino fresco,
- 1 pizzico di origano,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Far soffriggere in un largo tegame, nell'olio d'oliva, l'aglio e il peperoncino fresco tagliato a fettine, ma privo di semi, insieme con un grosso pizzico di origano.

Calare nel soffritto le vongole già spurgate e le cozze, quindi le lumachine di mare e, infine i cannolicchi già aperti a freddo. Irrorare il tutto con il vino bianco secco, mescolare, poi incoperchiare e cuocere per circa 3 minuti, fino alla completa apertura di tutti quanti i molluschi.

Unire gli spaghetti, cotti, ma scolati quando mancano circa 2 minuti alla fine della loro cottura; mescolarli al fondo e farli saltare fino a quando saranno cotti, ma ancora al dente.

Completare con una cucchiata di prezzemolo tritato e, se si preferisce, con il pomodoro fresco tagliato in piccola dadolata.