

VERMICELLI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo vermicelli,
- 400 g di frutti di mare (cozze, vongole, telline),
- 4 scampi piccoli,
- 150 g di nasello (o anguilla),
- 150 g di gamberetti,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- 150 g di pomodori perini maturi,
- sale,
- 1 peperoncino.

Mettete a bagno le vongole per liberarle dall'eventuale sabbia e raschiate le cozze.

Riunite i frutti di mare in una casseruola, mettete il coperchio e cuocete a fiamma vivace per alcuni minuti, in modo che il calore faccia aprire le conchiglie.

Estraete i molluschi e gettate le conchiglie.

Versate in una padella l'olio, scaldatelo, unitevi i due spicchi di aglio tritati, il peperoncino, i frutti di mare e il nasello a pezzetti.

Fate insaporire per qualche istante a fiamma dolce, poi unite gli scampi e i gamberetti lavati e sgusciati.

Salate e aromatizzate con il prezzemolo fresco tritato.

Aggiungete i pomodori privati dei semi e tagliati a dadini.

Mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo cuocete i vermicelli in abbondante acqua bollente e salata.

Scolateli al dente, metteteli nella padella contenente i frutti di mare, mescolate e servite.