

---

## VERMICELLI ALLA POSILLIPO 10

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo vermicelli,
- 500 g di cozze,
- 500 g di vongole,
- 500 g di gamberi (o gamberetti),
- 2 polipetti (o calamaretti),
- 600 g di pomodori freschi,
- 150 g di olio d'oliva,
- 4 spicchi di aglio,
- abbondante prezzemolo,
- abbondante pepe.

Preparate un sugo con aglio, olio e pomodoro e quando sarà ad un buon punto versatevi il pesce preventivamente cotto, cioè le vongole e le cozze aperte e sgusciate, i gamberetti o gamberi bolliti e sgusciati, i polipetti tagliati a pezzettini. Salate e pepate; lasciate sul fuoco ancora 5 minuti.

Con questo sugo si condiranno i vermicelli scolati al dente; il tutto va guarnito con prezzemolo tritato.