

BAVETTE ALLO SCOGLIO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di bavette,
- 150 g di calamaretti piccolissimi, puliti,
- 50 g di code di gamberetti sgusciate,
- 50 g di cozze sgusciate,
- 50 g di vongole sgusciate,
- olio,
- 250 g di polpa di pomodoro,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 bicchierino di brandy,
- 2,5 spicchi d'aglio,
- 1 carota,
- 1 cipolla piccola,
- 1 buona presa di prezzemolo tritato,
- 1 pezzo di peperoncino.

Scaldare in un tegame qualche cucchiaio d'olio, 2 spicchi d'aglio, il peperoncino e, quasi nello stesso momento, i calamaretti; fate cuocere a fuoco vivo, mescolate bene, bagnate con metà del vino, fatelo evaporare poi aggiungete il pomodoro e poca acqua, coprite il tegame e continuate la cottura a fuoco moderato.

In un altro pentolino, con un cucchiaio d'olio, 1/2 spicchio d'aglio tritato e un po' di sale aggiungete le cozze, le vongole e mescolate per qualche istante, ritirate dal fuoco.

Nello stesso casseruolino versate 3 cucchiai d'olio, aggiungete il trito di carota e cipolla, fate imbiondire, aggiungete le code dei gamberetti, mescolate, versate il resto del vino e il brandy, continuate la cottura per 2 o 3 minuti a calore vivo, quindi versate il tutto nel tegame coi calamaretti.

Cuocete le bavette al dente e mettele in un piatto di servizio, ricopritele con metà della salsa, cospargete di prezzemolo tritato, mescolate e servite.

Passate a parte il resto della salsa.