

BUCATINI AI CALAMARETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo bucatini
- 125 g di cozze
- 125 g di vongole
- 125 g di calamaretti
- 125 g di sepioline
- 200 g di funghi
- 50 g di burro
- aglio
- olio d'oliva
- prezzemolo
- salvia
- 3 pomodori
- vino bianco

Mettete in un tegame le vongole e le cozze in acqua per farle aprire.

Dopodichè sgusciatele e soffriggetele nell'olio con il prezzemolo e l'aglio tritati, le sepioline e i calamaretti puliti.

Cuocete per qualche minuto e poi unite il vino bianco; lasciate evaporare e poi mettete i funghi tritati, i pomodori tritati, sale e pepe.

Aggiungete l'acqua in cui avete cotto le cozze e portate a fine cottura.

Nel frattempo cuocete la pasta e unite al tutto.