

Bavette Allo Scoglio

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 met? 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. Nella stessa casseruola versate 3 cucchiaini 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 met? della salsa, cospargete di prezzemolo tritato, mescolate e servite. Passate a parte il resto della salsa.

Ingredienti

600 G Pasta Tipo Bavette
150 G Calamari Piccolissimi Puliti
50 G Code Di Gamberetti Sgusciate
50 G Cozze Sgusciate
50 G Vongole Sgusciate
Olio D'oliva
250 G Polpa Di Pomodoro
1 Bicchiere Vino Bianco
1 Bicchierino Brandy
2 1/2 Spicchi Aglio
1 Carota
1 Cipolla Piccola
1 Presa Prezzemolo Tritato
1 Pezzo Peperoncino

Note

Preparazione: 20 minuti.