

# Cartoccio Del Marinaio

Soffriggere l'aglio le acciughe e il prezzemolo; aggiungere i calamaretti tagliati a pezzettini e farli rosolare per una decina di minuti, poi bagnarli col vino, coprirli e farli cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti. Aggiungere la polpa di pomodoro e unire i gamberetti, le cozze e le vongole tutti sgucciati; dare ancora 15 minuti di cottura, quindi togliere la salsa dal fuoco e tenere in caldo. Cuocere nel frattempo gli spaghetti molto al dente, condirli con la salsa e aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato e pepe. Sistemare ogni porzione in un foglio di alluminio e ripiegarlo con cura in modo da formare un cartoccio ben chiuso; metterli nel forno gi? caldo per altri 10-15 minuti e portarli quindi in tavola dove verranno 'scartocciati' e ...buon appetito!

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti  
200 G Calamaretti  
200 G Gamberetti  
200 G Cozze  
200 G Vongole  
3 Cucchiari Polpa Di Pomodoro  
1 Bicchiere Vino Bianco  
1 Bicchiere Olio D'oliva  
4 Acciughe  
Sale  
Pepe  
Aglio  
Prezzemolo

## Note

Preparazione: 30 minuti.