

# Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare

Mettete le cozze e i gamberetti in una casseruola con un po' d'acqua, coprite, ponete sul fuoco e lasciate che tutte le cozze si aprano. Sgusciate i gamberetti e le cozze e tenete tutto in parte. In un po' d'olio e un cucchiaino d'acqua, fate appassire la cipolla e l'aglio tritati finemente e appena prendono colore unite i moscardini gi? precedentemente puliti. Bagnate con il vino e lasciate evaporare; tagliate i pomodori a pezzetti metteteli nella casseruola insieme con mezzo bicchiere d'acqua, salate, aggiungete un po' di peperoncino sbriciolato e lasciate cuocere a fuoco basso per quaranta minuti. Intanto abbrustolite da ambo i lati le fette di polenta su una piastra rovente. Qualche minuto prima della cottura dei moscardini, aggiungete al sugo i gamberetti e le cozze fate insaporire e poi versate un poco per parte sui crostini di polenta. Questo piatto deve essere servito ancora fumante.

## Ingredienti

300 G Moscardini  
300 G Gamberetti  
300 G Cozze  
8 Fette Polenta  
3 Pomodori Maturi  
1 Spicchio Aglio  
1/2 Cipolla  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco  
Peperoncino Rosso  
Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 40 minuti. Calorie: 575.