

Spaghetti Ai Frutti Di Mare

Far soffriggere in un largo tegame, nell'olio d'oliva, l'aglio e il peperoncino fresco tagliato a fettine, ma privo di semi, insieme con un grosso pizzico di origano. Calare nel soffritto le vongole già spurgate e le cozze, quindi le lumachine di mare e, infine i cannolicchi già aperti a freddo. Irrorare il tutto con il vino bianco secco, mescolare, poi incoperchiare e cuocere per circa 3 minuti, fino alla completa apertura di tutti quanti i molluschi. Unire gli spaghetti, cotti, ma scolati quando mancano circa 2 minuti alla fine della loro cottura; mescolarli al fondo e farli saltare fino a quando saranno cotti, ma ancora al dente. Completare con una cucchiata di prezzemolo tritato e, se si preferisce, con il pomodoro fresco tagliato in piccola dadolata.

Ingredienti

300 G Vongole
250 G Cozze
250 G Lumache Di Mare
100 G Pasta Tipo Cannolicchi
1/3 Bicchiere Vino Bianco Secco
300 G Pasta Tipo Spaghetti
150 G Pomodoro Fresco
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
1 Spicchio Aglio
1 Peperoncino Fresco
1 Pizzico Origano
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato

Note

Preparazione: 40 minuti.