



Una ricetta dal sapore mediterraneo

Quella che vi presentiamo oggi Ã una ricetta del “Gambero Rosso”, una vera ricetta dal sapore mediterraneo. Per sapere dove prendere i frutti di mare clicca qui ... [“Gambero Rosso”](#)

Ingredienti per 4 persone:

- Fusilli 400 gr
- Cozze 400 gr
- Vongole veraci o lupini 300 gr
- Totanelli puliti 150 gr
- Gamberetti giÃ sgusciati 100 gr
- Olio extra vergine di oliva 4 cucchiari
- Aglio 2 spicchi
- Pomodorini cigliegino 250 gr
- Vino bianco 1/2 bicchiere
- Prezzemolo qb
- Basilico 2 foglie
- Peperoncino a piacere

Procedimento:

Pulire le cozze togliendo il visso e lavarle bene. Prendete una padella, mettete 2 cucchiari di olio e uno spicchio di aglio tritato finemente far rosolare, aggiungere le cozze e le vongole giÃ spurgate. Aggiungete 1/2 bicchiere di acqua e vino bianco, appena dischiuse, spegnete il fuoco, poi, vi consigliamo di sgusciarne alcune, (conservare il liquido di cottura filtrato) lasciandone altre con il guscio per metterle come guarnizione sul piatto ultimato.

In un'altra padella larga e bassa, possibilmente di alluminio o antiaderente in pietra, mettete 2 cucchiari di olio – 1 spicchio di aglio sempre tritato, fate rosolare, aggiungete i totanelli, lasciate cuocere per 5 minuti e aggiungere i gamberetti, cuocere ancora per pochi minuti aggiungendo 1/2 bicchiere di acqua e vino. Lasciare evaporare per 5 minuti, aggiungete i pomodori tagliati

finemente, il prezzemolo, basilico, peperoncino e il liquido di cottura delle cozze e vongole lasciate cuocere per 15 minuti. Aggiugete il frutti di mare sgucciati e la pasta che avrete fatto cuocere a mezza cottura lasciando finire la cottura mescolando continuamente, poi aggiungere i frutti con il guscio che avete mantenuto in caldo, servite e *buon appetito!*