

Spaghetti allo scoglio



Ingredienti per 4 persone:

150g cozze fresche

150g vongole fresche

300g persico

200g pomodori

200g acqua

Aglione, sale, prezzemolo q.b.

400g spaghetti

(N.B. si può aggiungere tutto il pesce desiderato stando attenti ai vari tempi di cottura delle diverse qualità)

Procedimento:

In un tegame rosolare aglio, prezzemolo tritato, e persico a pezzi. Aggiungere acqua per la cottura.

Nel frattempo pulire, spurgare, e lavare i frutti di mare, quindi cuocerli in un fondo di olio, aglio e prezzemolo tritato. Il tutto coperto.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e unire prima al persico e poi ai frutti di mare. Spolverare con prezzemolo tritato e un filo d'olio .