

FUSILLI CON FRUTTI DI MARE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- maggiorana
- peperoni (500gr)
- cozze con guscio (400gr)
- timo
- 1 scalogno
- vongole con guscio (400gr)
- seppie (80gr)
- vino bianco secco (80ml)
- pepe nero
- fusilli bucati (380gr)

Come si prepara

Velare di olio i peperoni e arrostiti in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti, adagiandoli sulla griglia da forno. Girarli ogni tanto per ottenere una cottura omogenea.

Una volta arrostiti, spellare e fare a filetti piccoli i peperoni e tenerli da parte.

In una capace padella, con un filo l'olio, far aprire i frutti di mare a fuoco vivace, estrarre i molluschi dalle valve e tenerli in caldo.

Tritare due spicchi d'aglio e lo scalogno, appassirli in una padella con l'olio, aggiungere le seppioline pulite e tagliate e far rosolare, versare il vino e far cuocere per 10 minuti a fuoco medio.

Prima che evapori tutto il liquido aggiungere le cozze e le vongole, il timo, il sale e il pepe.

Unire i peperoni, mescolare delicatamente, aggiustare di sale e spegnere il fuoco.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, condirla con il sugo di peperoni e frutti di mare quindi aggiungere un po' di maggiorana e di timo.

Servire caldi.



Difficoltà: 2

Tempo: 45

Tags

molluschi, pasta lunga, Fusilli con frutti di mare