

## SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- prezzemolo
- 1 scalogno
- basilico
- vongole con guscio (500gr)
- tartufi di mare (500gr)
- vino bianco secco (20ml)
- cozze (500gr)
- peperoncino
- pomodorini (300gr)
- scialatielli (350gr)

### Come si prepara

Aprire in tre pentole coperte separate i frutti di mare con un filo di olio e un bicchiere di vino, a fiamma forte.

Sgusciare i frutti di mare tenendone interi 2 per ogni tipo.

Tenere da parte anche il brodo filtrato.

Soffriggere dell'olio con lo scalogno e aggiungervi la base filtrata. Far ridurre a fuoco dolce per 4 minuti, aggiungere i pomodorini tagliati in minuscola dadolata, far cuocere a fiamma viva per qualche minuto.

Cuocere gli scialatielli in abbondante acqua salata e alla prima ebollizione scolarli molto molto al dente lasciandoli molto umidi.

Ripassarli nella salsa di frutti di mare.

Guarnire con i frutti di mare messi da parte.

**Difficoltà: 3**

**Gradimento: 2**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	130 kcal 544 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

occasioni speciali, frutti di mare, pasta fresca, tradizionale, mediterraneo