



Sugo di Pesce

In due ampie padelle fai aprire le cozze, le vongole e poi sgusciare. Soffriggi nell'olio l'aglio e lo scalogno tritati, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), poi le cozze e le vongole sgusciate (con la loro acqua), le mazzancolle, le canocchie (tagliate a pezzi), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino).

Con questo sugo puoi condire qualsiasi tipo di pasta.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
