



# Ziti al sugo di pesce

## Ricetta Ziti al sugo di pesce



Primo di pesce

- 400 g ziti
- 1 kg vongole
- 500 g canocchie
- 300 g gamberi ((code))
- 300 g calamari
- 300 g pomodorini (datterini)
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo (tritato)
- q.b. olio di oliva (extra vergine)

1. Pulisci con cura i diversi tipi di pesce. Fai aprire su fiamma vivace le vongole con due cucchiaini di olio. Sgusciale, filtra il liquido e tieni a parte. In una padella adeguata fai soffriggere in un giro di olio l'aglio tritato, unisci i calamari tagliati a rondelle, i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le canocchie, i gamberetti,



---

regola di sale, pepe, prezzemolo e cuoci 10-15 minuti.

2. A questo punto aggiungi le vongole sgusciate con la loro acqua e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di pesce preparato.

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/ricette-tipiche-romagnole/primi/ziti-al-sugo-di-pesce.html>