Spaghetti con il sugo di pesce

In una padella adeguata fai aprire le vongole e poi sgusciale. Fai soffriggere in un po’ di olio l’aglio e lo scalogno tritati, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), i gamberetti, le vongole sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere puoi aggiungere un pizzico di peperoncino).

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli spaghetti, cuoci 10 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More