

## SPAGHETTINI DI MARE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone		25 MINUTI		

INGREDIENTI:	
350 gr	Spghettini
400 gr	Pomodori a grappolo
300 gr	Gamberetti
10	Scampi
20	Vongole
1	Peperoncino
	Sale e pepe
	Prezzemolo

### PREPARAZIONE:

Pulite gli scampi e i gamberetti e tagliateli a pezzetti, lavate le vongole e conservate il frutto. Rosolate in padella i frutti di mare, unite il pomodoro pelato e tagliato a cubetti, il sale, il pepe e il peperoncino e lasciate cuocere il tutto per alcuni minuti. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolate e saltate in padella con il sugo. Servite spolverando di prezzemolo tritato.