

## Tagliolini allo scoglio

---



Ingredienti per 4 persone

500 g tagliolini

600 ml d'acqua

400 g cozze

400 g vongole

200 g gamberoni

150 g gamberetti

300 g calamari

200 g pomodori ciliegini

100 ml vino bianco

olio evo, sale, prezzemolo, peperoncino q.b.

2 spicchi d'aglio

PROCEDIMENTO:

Disporre in una pentola capiente dove poi cucinerete anche il tagliolino un trito di aglio e prezzemolo con un giro d'olio, unire cozze, vongole, il vino coprire con MC e far aprire a fiamma viva. Una volta aperti i molluschi abbassare al minimo e cuocere per 2 min. Spegner il fuoco, togliere i molluschi dalla pentola, separarli dai gusci, filtrare il liquido di rilascio e tenerlo da parte. Disporre in pentola un giro d'olio, 1 spicchio d'aglio, peperoncino, i calamari tagliati a pezzetti, gamberoni, gamberetti e pomodorini tagliati a

metà e regolare di sale. Coprire con MC e cuocere a fiamma media 4 min poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 5 min.

Versare l'acqua, 200 ml di liquido dei molluschi, adagiare i tagliolini, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva, raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma e proseguire la cottura per metà del tempo indicato sulla confezione della pasta, girarla delicatamente, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per i restanti min. Unire i molluschi sgusciati, mescolare e servire con qualche fogliolina di prezzemolo.

Lorena Vecchini