BUCATINI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bucatini,
- una scatola di gamberetti,
- un vasetto di cozze affumicate,
- una scatola di scampi da 200 g,
- una grossa cipolla,
- quattro cucchiai di olio,
- 30 g di farina,
- 3 mestoli di brodo di dadi bollente,
- un bicchiere di latte condensato,
- sale,
- pepe bianco,
- uno spruzzo di salsa Worcester,
- limone,
- una presa per sorta di salvia e dragoncello secchi,
- qualche ciuffo di prezzemolo

Mettete sul fuoco una grande pentola con abbondante acqua e una manciatina di sale: quando l'acqua bolle, buttatevi i bucatini e fateli cuocere al dente.
Nel frattempo preparate la salsa ai frutti di mare.
Mettete a scolare su un setaccio i gamberetti, le cozze e gli scampi .
Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela imbiondire in una casseruola con l'olio; incorporatevi quindi la farina e lasciate che il composto prenda un bel colore dorato, mescolando continuamente.
Diluite con 3 mestoli di brodo bollente, continuando sempre a mescolare, e fate cuocere per 5 minuti.
Aggiungete ora, rimestando bene, il latte condensato, i gamberetti, le cozze, gli scampi e una buona presa di sale.
Aromatizzate tutto con un pizzico di pepe, uno spruzzo di salsa Worcester, il succo di mezzo limone, la salvia e il dragoncello.
Quando i bucatini saranno cotti al punto giusto, passateli per un momento sotto il getto dell'acqua fredda per arrestarne la cottura, poi scolateli e rovesciateli nella casseruola della salsa ai frutti di mare, mescolando bene.
Fate riscaldare per 5 minuti, assaggiate e, se necessario, in saporite ancora.
Trasferite la pasta in una zuppiera ben riscaldata, cosparge tela di prezzemolo tritato e servitela subito.