CONCHIGLIE AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- sale,
- peperoncino,
- 6 cucchiai di olio d'oliva,
- salsa di pomodoro,
- 1 bicchierino di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 3 pizzichi di maizena,
- 400 g di gamberetti,
- 400 g di seppie,
- 500 g di cozze,
- 500 g di vongole,
- 350 g di pasta tipo conchiglie.

Le seppie devono essere già cotte in precedenza e i gamberetti lessati.
Lavate più volte le vongole sotto l'acqua corrente fredda, quindi lasciatele a bagno in acqua salata per circa trenta minuti fino a quando eliminano tutta la sabbia.
Raschiate bene le cozze, eliminate il bisso e spazzolatele sotto l'acqua corrente.
Mettetele in una padella larga con il prezzemolo e il vino, coprite e fatele aprire su fuoco vivace.
Scolate le cozze con un mestolo forato e mettete le vongole nel fondo di cottura rimasto in padella.
Lasciatele aprire su fuoco vivace, scolatele con una schiumarola e filtrate il liquido di cottura.
Sgusciate cozze e vongole.
In un pentolino versate la metà del liquido di cottura dei molluschi e fatelo ridurre.
Aggiungete la maizena sciolta in un cucchiaio di acqua e fate sobbollire fino a quando la salsa si addensa.
Mescolate con un cucchiaio di legno.
Fate scaldare un cucchiaio di olio in una padella larga, aggiungete il peperoncino, la salsa di pomodoro, lo spicchio di aglio e un cucchiaio di prezzemolo tritato.
Lasciate sobbollire.
Unite quindi i molluschi, le seppioline, i gamberetti e l'olio rimanente e fate insaporire il tutto.
Nel frattempo, portate a ebollizione abbondante acqua salata e tuffatevi le conchiglie.
Scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo.
Fate saltare su fuoco vivace per qualche minuto mescolando.
Servite subito.