

PENNE AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 10 persone:

- 1 kg di penne rigate,
- 2 kg di frutti di mare (cozze, vongole),
- 300 g di gamberetti,
- 500 g di pesce bianco spinato,
- 1200 g di pomodori freschi passati,
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di prezzemolo tritato,
- 25 g di spicchi d'aglio tritati.

Rosolare l'aglio nell'olio, aggiungere il pesce bianco tagliato a tocchetti, i gamberi, le cozze e le vongole sgusciate. Aggiungere i pomodori e far cuocere per 30 minuti. Lessare in acqua salata le penne rigate. Condire e guarnire con il prezzemolo tritato aggiungendo alla pasta, se gradito, delle gocce di olio crudo.