SPAGHETTI AI FUNGHI CON PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 250 g di vongole,
- 250 g di cozze,
- 30 g di funghi secchi,
- 8 pomodori penna maturi,
- prezzemolo,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva dietetico,
- sale,
- pepe.

Dopo averne raschiato in acqua corrente i gusci, mettere i molluschi in una casseruola, coprire con il coperchio, cuocere per 10 minuti circa a fuoco basso.
A parte, in una casseruola, versare la cipolla affettata, gli 8 pomodori penna sminuzzati, olio e sale quanto basta.
Cuocere i pomodori con il coperchio sulla casseruola per 20 minuti.
Nel frattempo mettere i funghi secchi ad ammollare in acqua fredda.
Lessare gli spaghetti al dente, scolarli e versarli in una terrina ancora bollentissimi, condirli con il sugo dei pomodori penna, unirvi i funghi sminuzzati e i molluschi con i loro gusci.
Al momento di servire, cospargere di prezzemolo tritato e di pepe a piacere.