

SPAGHETTI ALLA MARINARA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 scorfano,
- 200 g di vongole,
- 200 g di gamberetti sgusciati,
- 6 pomodori perini,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva.

Fate imbiondire due spicchi d'aglio nell'olio e toglieteli.

Aggiungete i perini spellati e tagliati a cubetti, sale e pepe.

Lessate lo scorfano, sfilettatelo e frullatelo.

Unite il frullato ai pomodori e poi le vongole e i gamberetti spezzettati.

Cuocete 10 minuti.

Condite con questa salsa gli spaghetti lessati.

Cospargete con prezzemolo tritato.