

# SPAGHETTI ALLA ROSINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di gamberetti,
- 1 calamaro,
- 250 g di vongole,
- aglio,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- sale,
- peperoncino.

Soffriggere l'aglio con un po' di olio e peperoncino, unire il calamaro tagliato a strisce e, dopo qualche tempo, le vongole. Cuocere per 10' e unire i gamberi.

Lessare gli spaghetti e condirli con il sugo e una manciata di prezzemolo tritato.