

VERMICELLI DEL PIRATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo vermicelli,
- 100 g di polipetti,
- 100 g di gamberetti,
- 300 g di vongole,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 5 foglie di basilico,
- sale,
- pepe.

È un piatto squisito, ideale per aprire in bellezza un menu a base di pesce; come tutti i piatti al cartoccio, porterà in tavola una ventata di gustosa allegria.

La ricetta che vi proponiamo riscuoterà molto successo.

Scaldate 2 cucchiaini d'olio in un tegame e fatevi dorare i due spicchi di aglio pestati.

Non appena avranno preso colore eliminateli e aggiungete tre o quattro grani di pepe pestati grossolanamente con il batticarne e la polpa di pomodoro.

Salate e fate cuocere la salsa per un quarto d'ora a fiamma vivace.

Nel frattempo, pulite i polipetti, tagliateli a pezzettini e metteteli a cuocere in una padella antiaderente con i restanti 2 cucchiaini di olio.

Lavate e risciacquate in abbondante acqua le vongole, mettetele in una casseruola, ponetela su fuoco vivace e copritela con un coperchio.

Dopo qualche minuto per effetto del calore le conchiglie si apriranno.

Scolatele e ponetele insieme ai gamberetti sgusciati e lavati nella padella con i polipetti.

Lasciate insaporire il sugo di pesce per 5-6 minuti, poi unite la salsa di pomodoro preparata in precedenza.

Mettete a cuocere i vermicelli in abbondante acqua salata bollente; scolateli molto al dente, disponeteli in una zuppiera e conditeli con la salsa. Cospargeteli con un trito di prezzemolo e basilico, poi trasferiteli sulla piastra del forno sulla quale avrete già adagiato un grosso foglio di carta speciale.

Avvicinate i lembi e richiudete in modo da formare un cartoccio.

Infornate a 150 gradi per circa 10 minuti, sino a quando il cartoccio risulterà ben gonfio e dorato.