

SCRIGNO AL PROFUMO DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo linguine,
- 2 filetti d'acciughe sotto sale,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 200 g di cozze,
- 200 g di vongole,
- 20 olive nere di Grecia,
- 400 g di polpa di pomodoro a pezzetti,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 6 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 scalogno,
- 1/4 di cipolla,
- sale,
- pepe.

Spazzolate sotto l'acqua corrente le cozze e lavate con cura le vongole.

Trasferite i molluschi in una padella antiaderente con lo scalogno e mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Mettete il coperchio e cuocete a fuoco vivo finché i gusci si saranno aperti.

Scaldate in una padella l'olio e fatevi imbiondire la cipolla tritata finemente.

Unite le acciughe dissalate e la polpa di pomodoro.

Salate, pepate e fate cuocere per circa 10 minuti a fuoco dolce.

Lessate le linguine in una pentola con acqua bollente salata, scolatele molto al dente, ponetele in una zuppiera e conditele con il sugo di pomodoro.

Aggiungete le cozze, le vongole, le olive snocciolate e il basilico.

Mescolate bene e trasferite la preparazione in un rettangolo di carta speciale da forno; chiudete il cartoccio e passatelo in forno a 200 gradi per 15 minuti.