

# CARTOCCIO DEL MARINAIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spaghetti,
- 200 g di calamaretti,
- 200 g di gamberetti,
- 200 g di cozze,
- 200 g di vongole,
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 bicchiere d'olio di oliva,
- 4 acciughe,
- sale,
- pepe,
- aglio,
- prezzemolo.

Soffriggere l'aglio le acciughe e il prezzemolo; aggiungere i calamaretti tagliati a pezzettini e farli rosolare per una decina di minuti, poi bagnarli col vino, coprirli e farli cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti.

Aggiungere la polpa di pomodoro e unire i gamberetti, le cozze e le vongole tutti sgusciati; dare ancora 15 minuti di cottura, quindi togliere la salsa dal fuoco e tenere in caldo.

Cuocere nel frattempo gli spaghetti molto al dente, condirli con la salsa e aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato e pepe.

Sistemare ogni porzione in un foglio di alluminio e ripiegarlo con cura in modo da formare un cartoccio ben chiuso.

Metterli nel forno già caldo per altri 10-15 minuti e portarli quindi in tavola dove verranno "scartocciati" .