GUAZZETTO DEL PESCATORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scalogno tritato
- 6 gamberoni sgusciati (lasciare coda e testa)
- 500 g di muscoli
- 500 g di vongole
- 5 pomodori maturi senza pelle e scorza
- vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino
- 50 g di prezzemolo tritato
- 6 fette di pane abbrustolito
- 1 spicchio di aglio

Mettere nella padella olio e scalogno e fare appassire; aggiungere i gamberoni, muscoli e vongole; girare i gamberoni e bagnare con il vino bianco.
Coprire fino a che i muscoli e le vongole non si siano schiusi e fare asciugare per qualche minuto.
Servire infine con pane abbrustolito 'agliato'.