



MEZZE MANICHE ALLA PESCADORA CON PESTO A LAS HIERBAS

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 45 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredientes per 4

- 400 g de almejas
- 400 g de mejillones
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- ½ guindilla
- 2 calamares medianos
- 250 g de gambas
- 300 g de salsa de tomate
- 320 g de mezze maniche (tipo de pasta)
- Sal q.s.

Para el pesto de hierbas:

- 1 manojo de albahaca
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- Sal q.s.

Un plato típicamente veraniego, donde el marisco se combina con el aroma de las hierbas, creando un concierto de sabores...

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **45 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Haga abrir las almejas y los mejillones al fuego, quite las cascarras solo deje algunas con su cáscara.

En una sartén ponga el ajo, el aceite de oliva virgen extra y la guindilla a dorar y añada el marisco, los calamares picados y los gambas peladas.

Freír unos minutos, añadir el puré de tomate y una pizca de sal.

Aparte, hierva la pasta en abundante agua con sal y escurra al dente. Incorpore la pasta a los mariscos y mezcle, ajuste de sal si fuera necesario.

Emplate y adorne con el pesto de hierbas obtenido al triturar el perejil, la albahaca, el aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.

