PÂTES DEMI-MANCHES AUX FRUITS DE MER ET PESTO D'HERBES

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 45 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 400 g de palourdes
- 400 g de moules
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive extra vierge au goût
- ½ piment
- 2 calamars moyens
- 250 g de crevettes
- 300 g de sauce tomate
- 320 g de pâtes demi-manches
- Sel au goût

Pour le pesto aux herbes

- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de persil
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût

Un plat typiquement estival, où les fruits de mer se marient au parfum des herbes, créant un concert de saveurs….

Difficulté : **moyen**
Coût : **moyen**
Temps de préparation : **45 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation

Ouvrez les palourdes et les moules sur le feu, les décortiquez en laissant une partie avec la coquille.

Mettez l’ail, l’huile d’olive extra vierge et le piment dans une poêle, faites revenir et ajoutez les fruits de mer, les calamars hachés et les crevettes décortiquées. Faites revenir quelques minutes, ajoutez le concentré de tomates et une pincée de sel.

A part, faites cuire les pâtes dans de l’eau salée abondante et égouttez-les al dente. Ajoutez les pâtes aux fruits de mer et mélangez-les, en ajoutant du sel si nécessaire.

Décorez le tout avec du pesto aux herbes obtenu en mélangeant le persil, le basilic, l’huile d’olive extra vierge et une pincée de sel.