



MEZZE MANICHE ALLA PESCATORA CON PESTO DI ERBE

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 45 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 400 g di vongole
- 400 g di cozze
- 2 spicchi di aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- ½ peperoncino
- 2 calamari medi
- 250 g di gamberi
- 300 g di passata di pomodoro
- 320 g di mezze maniche
- Sale q.b.

Un piatto tipicamente estivo, dove i frutti di mare si sposano con il profumo delle erbe, creando un concerto di sapori....

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Fate aprire le vongole e le cozze sul fuoco, sgusciatele, lasciandone qualcuna con il guscio.

In una padella mettete l'aglio, l'olio evo e il peperoncino, fate dorare ed aggiungete i frutti di mare, i calamari a pezzi ed i gamberi sgusciati. Soffriggete per qualche minuto, aggiungete la passata di pomodoro ed una presa di sale.

A parte fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente. Aggiungete la pasta ai frutti di mare e mantecatela aggiustando di sale se necessario.

Servite decorando con il pesto alle erbe che avrete ottenuto frullando il prezzemolo, il basilico l'olio evo ed un pizzico di sale.

