

## Bavette ai frutti di mare

Le bavette ai frutti di mare si preparano facendo cuocere a fuoco vivace i frutti di mare, aggiungendo successivamente i gamberi, il prezzemolo e la polpa di pomodoro, ed infine versando nel sugo le bavette cotte al dente, lasciando mantecare per qualche minuto prima di servire in tavola.



---

### INGREDIENTI

- 500 g **Bavette**
- 300 g **Cozze**
- 300 g **Vongole**
- 200 g **Gamberi**
- 1 ciuffo **Prezzemolo**
- 2 **Aglio a spicchi**
- 2 **Pomodori**
- q.b. **Olio extravergine**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Peperoncino**

---

### PREPARAZIONE



In una padella versate l'olio e fate soffriggere l'aglio sminuzzato, quindi aggiungete le cozze e le vongole e fatele aprire sul fiamma vivace. Nel frattempo scottate i gamberi e togliete i gusci aggiungendoli ai frutti di mare.



Abbassate la fiamma e unite il prezzemolo tritato, la polpa di pomodoro a pezzetti e un pizzico di peperoncino. Proseguite la cottura per 20 minuti circa.



In abbondante acqua salata fate cuocere le bavette, scolatele al dente e versatele nella padella con il sugo. Fate insaporire il tutto per qualche minuto, quindi servite.