



# Ritaglia

*e conserva*

## Fusilli di Mare

Ingredienti per 4 persone:

400 g di fusilli, 500 g di cozze, 500 g di vongole, 150 g di sepioline, 150 g di calamaretti, 300 g di code di gamberi, 100 g di tonno sott'olio, 500 g di pomodori da sugo, 2 spicchi d'aglio, 50 g di prezzemolo, 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di origano, sale.

Pulite, lavate e tagliate a striscioline le seppie e i calamaretti. Sgusciate le vongole, spazzolate le cozze e, in una teglia, fatele aprire a recipiente coperto e a fuoco vivace. Eliminate i molluschi chiusi e le valve vuote di quelli aperti. Conservate però quelle con i molluschi. Filtrate il liquido rimasto nella teglia. Mondate, lavate e tritate il prezzemolo con l'aglio. Sbollentate i pomodori, spellateli e privateli dei semi, quindi tagliateli a dadini. Tritate il tonno ben sgocciolato. In una casseruola versate l'olio, il tonno e il prezzemolo, fateli rosolare qualche minuto poi unite i pomodori. Salate e fate cuocere per 30 minuti a fuoco vivace, aggiungendo di tanto in tanto il liquido filtrato. Unite i calamaretti, le sepioline e i gamberi. Cuocete ancora 10 minuti. Intanto cuocete al dente i fusilli, scolateli, versateli nella teglia con il pesce, unite cozze e vongole. Mescolate, versate 2 cucchiaini di olio e spolverizzate con l'origano.

