

RICETTA DEL GIORNO

Linguine al cartoccio

INGREDIENTI (per 8 persone): *400 g di linguine, 150 g di calamari tagliati, 70 g di gamberetti, 70 g di cozze pulite, 150 g di salsa di pomodoro, un ciuffo di prezzemolo, 35 g di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio.*

PREPARAZIONE: soffriggere nell'olio d'oliva l'aglio, aggiungere i frutti di mare poi il prezzemolo e la salsa di pomodoro; quando il sugo è pronto unire l'olio d'oliva. Cuocere le linguine nell'acqua leggermente salata, scolarle al dente; mantecare col sugo ai frutti di mare e disporle nel cartoccio di carta stagnola da forno. Cuocere nel forno caldo (200°) per 5 minuti circa. Servire subito.