

# RICETTA DEL GIORNO

## *Linguine con frutti di mare*

**INGREDIENTI:** 300 g di cozze, 150 g di calamaretti, 300 g di vongole, 150 g di seppioline, 150 g di code di scampi, 350 g di pomodori, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, peperoncino piccante, sale.

**PREPARAZIONE:** Porre in una teglia l'olio e l'aglio, peperoncino e prezzemolo tritati e i pomodori. Soffriggere e quando sarà colorito aggiungere calamaretti e seppioline. Cuocere a fuoco alto per qualche minuto e poi unire le code di scampi sguosciati, le cozze e le vongole, lasciate precedentemente aprire in padella a fuoco vivo. Condire con poco sale e cuocere a fuoco lento per 20 minuti circa. Lessare le linguine, scolarle al dente e condirle con la salsa preparata.