

## Spaghetti alla bucaniera

Gli spaghetti alla bucaniera si preparano versando in tegame olio, aglio e pepe a cui aggiungeremo il pomodoro per cuocere il tutto a calore moderato mentre a parte verseremo i polipetti in una piccola casseruola e quasi a fine cottura uniremo le code di gamberetti e le vongole. Il composto andrà servito sugli spaghetti lessati al dente.

### La ricetta completa

---



### Ingredienti

- 320 g Spaghetti
  - 100 g Vongole
  - 100 g Polpetti tagliati a pezzetti
  - 100 g Code di gamberetti
  - 500 g Polpa di pomodoro
  - 3 spicchi Aglio
  - 1 mazzetto Prezzemolo
  - q.b. Olio di oliva
  - q.b. Sale
  - q.b. Pepe
-

## Preparazione



**Versate** in un tegame un filo di olio e fate imbiondire le fettine di aglio, mescolatevi il pepe, aggiungetevi il pomodoro, condite con il sale e continuate la cottura per 15 minuti a calore moderato.



**Nel** frattempo versate il resto dell'olio in una piccola casseruola, fatelo fumare e gettatevi i polipetti, mescolate e continuate la cottura a calore moderato.



**Quasi** a fine cottura dei polipetti, unite le code di gamberetti e le vongole e quando pronti, mescolateli nella salsa a base di pomodoro.



**Cuocete** gli spaghetti in acqua abbondante e salata, scolateli al dente, metteteli in un piatto concavo piuttosto piuttosto grande, cospargeteli di salsa e spolverate con prezzemolo tritato. Portate in tavola, mescolate e servite.