

RICETTA DEL GIORNO

Vermicelli al cartoccio

INGREDIENTI: 400 g di vermicelli, 350 g di cozze, 350 g di vongole veraci, 350 g di polipetti, 350 g di gamberetti freschi sgusciati, 350 g di pomodorini freschi, sale, olio extravergine d'oliva, ½ peperoncino, prezzemolo.

PREPARAZIONE: Cuocere i vermicelli molto al dente; lasciar soffriggere olio, aglio e peperoncino a fuoco sostenuto ed immergere gli ingredienti sopra descritti mettendo a metà cottura i pomodorini schiacciati ed abbondante prezzemolo tritato. Dopo circa 10-15 minuti, unire il tutto ai vermicelli e chiuderli in carte argentata ben sigillata e passarli per 5 minuti in forno a 180°.