

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Guazzetto di mare

Strawberry · Wednesday, July 28th, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 1 kg fasolari
- 400 gr cozze
- 400 gr vongole
- 400 gr canocchie
- 400 gr cannolicchi
- 600 gr scampi
- un litro di vino bianco
- 200 gr polpa di pomodoro
- peperoncino
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Sciacquate e mettete le vongole, i cannolicchi e i fasolari in acqua e sale per almeno 30 minuti. lavate le cozze,sciacquate le canocchie e gli scampi. Cuocete separatamente i frutti di mare con olio, aglio e un pò di vino bianco, fino a quando non sono aperte.Togliete i frutti di mare dalle casseruole, filtrare il liquido rimasto. In una casseruola capiente scaldate un filo d'olio, uno spicchio di aglio e aggiungete le canocchie e il pomodoro,fate cuocere per alcuni minuti e aggiungere il liquido filtrato, coprite e lasciate cuocere per altri 20 minuti. 5 minuti prima di spengere aggiungete i frutti di mare, gli scampi, il prezzemolo tritato e il peperoncino.

This entry was posted on Wednesday, July 28th, 2010 at 3:32 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

