

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pennette al guazzetto

Strawberry · Tuesday, January 29th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr pennette rigate
- 250gr cozze
- 200gr vongole
- 150gr polipetti
- 350gr pesci da zuppa(scorfano,galinella,rombo)
- 150gr pomodorini pachino
- un bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodori
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite tutti i pesci, eliminando tutte le spine,lavate le cozze e raschiatele con una spugnetta, mettete a bagno con il sale per circa 2 ore le vongole, lavate e tagliate a pezzetti i polipetti, lavate e tagliate a pezzetti i pomodorini. Sgocciolate le vongole e mettetele in un tegame con un filo di olio, uno spicchio di aglio e il vino, coprite e lasciate cuocere fino ad apertura delle valve, togliete la parte della valva senza il frutto e ripetete l'operazione anche con le cozze. In un pentolino, sciogliete i due cucchiaini di concentrato di pomodoro con un pò di acqua, aggiungete l'aceto e mescolate. In un tegame con un filo di olio, disponete i pesci fatti a pezzi, le vongole, le cozze, i polipetti, sale, pepe, unite il concentrato, i pomodorini e il prezzemolo tritato, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti. Cuocete le pennette in acqua salata, scolatele, conditele con il guazzetto e disponetele su di un piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, January 29th, 2013 at 4:19 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

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.