

Bucatini di mare al peperoncino - Categoria Primo - Tempo 65 min - Difficoltà Facile -

Categoria : Primo

Publicato da [G.P.](#) in 11/11/2010

Categoria Primo - Tempo 65 min - Difficoltà Facile - Calorie 410 - Cottura In casseruola -

Bucatini di mare al peperoncino



■ CategoriaPrimo ■
■ DifficoltàFacile ■
■ CotturaIncasseruola ■
PonteCucina moderna del 2010

Ingredienti

- >Peperoncino 1 numero
- >Acciughe o alici 2 numero
- >Aglio 1 spicchio

- >Cozza o mitilo 50 gr
- >Olio di oliva extravergine
- >Pasta di semola 320 gr
- >Prezzemolo 1 mazzetto
- >Sale
- >Vongola 500 gr
- >Capperi sotto sale 40 gr
- >Pomodoro polpa 400 gr
- >Olive snocciolate 60 gr

Preparazione

320 g di bucatini

2 filetti di acciuga sott'olio

uno spicchio d'aglio

60 g di olive snocciolate

40 g di capperi sotto sale

un peperoncino

400 g di polpa di pomodoro

un mazzetto di prezzemolo

500 g di cozze pulite

500 g di vongole pulite

olio extravergine d'oliva

sale

1 Tritate l'aglio con il peperoncino, le acciughe ben scolate e metà del prezzemolo; fate soffriggere il trito in una casseruola con un filo di olio.

2 Aggiungete le olive tritate grossolanamente, i capperi dissalati e la polpa di pomodoro; cuocete a fuoco basso per una ventina di minuti e regolate di sale.

3 Intanto raccogliete in un largo tegame le cozze e le vongole e fatele aprire a fuoco vivo; scolatele, eliminate quelle ancora

chiuse, sgusciate le altre (tenetene da parte alcune intere per la decorazione) e unitele al sugo.

4) Lessate i bucatini in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo; cospargete con il rimanente prezzemolo tritato, guarnite con le conchiglie intere e servite.