



Vizio & Sfizio

AMATRICIANA DI MARE (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

280 gr. spaghetti (Pastificio Fabbri o Verrigni)
300 gr. frutti di mare (cozze e vongole)
150 gr. pezzetti di pesce (spada e pescatrice)
80 gr. lardo di Colonnata
400 gr. pelati S. Marzano DOP (I Sapori di Corbara)
1 cipolla, 8 foglie basilico
50 gr. pecorino grattugiato
olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate aprire i frutti di mare in una padella con il coperchio con un goccio di acqua. Una volta aperti, sgusciateli e filtrate il liquido che hanno emesso.

Appassite dolcemente la cipolla affettata sottilmente (o tritata finemente) in un filo d'olio in un'ampia padella. Quindi aggiungete il lardo tagliato a pezzetti, i tocchetti di pesce ed i pomodori schiacciati con una forchetta. Dopo poco aggiungete i frutti di mare con un pò della loro acqua (conservatene un pò per la mantecatura della pasta). Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e saltateli nella padella del condimento. Aggiungete le foglie di basilico spezzettate, un pò dell'acqua di cottura della pasta o dell'acqua dei frutti di mare. Rifinite con il pecorino grattugiato e servite in piatti individuali.

Buon Appetito !!!