



Ziti al sugo di pesce



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ziti al sugo di pesce

Primo di pesce

Preparazione	15 min
Cottura	15 min
Tempo totale	30 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta, pasta napoletana

Difficoltà: facile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 400 g ziti
- 1 kg vongole
- 500 g canocchie
- 300 g gamberi (code)
- 300 g calamari
- 300 g pomodorini datterini
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Pulisci con cura i diversi tipi di pesce. Fai aprire su fiamma vivace le vongole con due cucchiaini di olio. Sgusciate, filtra il liquido e tieni a parte. In una padella adeguata fai soffriggere in un giro di olio l'aglio tritato, unisci i calamari tagliati a rondelle, i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le canocchie, i gamberetti, regola di sale, pepe, prezzemolo e cuoci 10-15 minuti.
2. A questo punto aggiungi le vongole sgusciate con la loro acqua e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di pesce preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
