



Pasta con calamari, gamberi e cozze

Ingredienti

200 g calamari
200 g gamberi
150 g cozze pulite
aglio
olio
10 pomodorini
400 g bavette

Questa mattina, guardando nel mio congelatore, ho visto che avevo dei calamari, dei gamberi e un barattolino di cozze, che metto da parte nei mesi delle cozze, (per chi non sa quali sono i mesi buoni per le cozze o muscoli, sono quelli senza la R, tipo Gennaio Agosto Luglio ecc.. in questi periodi le compro, le scaldo e poi le conservo con la propria acqua nel congelatore, ma senza bucce); ho pensato di preparare una bella pasta:

pulire il calamaro, i gamberi poi prendere le cozze; fare soffriggere in una padella l'aglio e l'olio, versarvi i calamari e una decina di pomodorini (io uso quelli del Vesuvio), aggiungere un po' d'acqua delle cozze per dare sapore, quindi fare cuocere per una decina di minuti.

Nel frattempo versare altro olio con un pezzetto d'aglio e soffriggere le cozze, (giusto un minuto), unire le cozze a calamari e gamberi e concludere la cottura.

Scolare la pasta (in questo caso ho scelto le bavette) appena cotta, saltare il tutto in padella e servire.