



Pasta al profumo di mare

Ingredienti

300 g Polpo
1 Calamaro
8 Gamberi
250 g Arselle (Lupini)
200 g Muscoli
2 Spicchi d'Aglio
Origano
Olio Extravergine d'oliva
Peperoncino
Sale
400 g Pasta
1 bicchiere di vino bianco

Questa è una ricetta che richiede un po' di tempo, ma vi darà grande soddisfazione.

Cominciamo con il mettere su un tegame con dell'acqua, dove scaldiamo il polpo, che dopo la cottura taglieremo a pezzetti. Poi prendiamo una padella mettiamo olio ed aglio facciamo colorare.

Poi ci versiamo i calamari tagliati a pezzi i gamberi ed il polpo, sfumiamo con il vino.

Nel frattempo prendiamo un'altra padella dove versiamo un filo d'olio un pezzetto d'aglio, facciamo soffriggere versiamo i pomodorini, ed un po' di peperoncino se piace, lasciamo cuocere, dopo uniamo il primo composto al secondo.

Solo alla fine mettiamo i frutti di mare e l'origano, una volta aperti spegniamo sotto la fiamma. Ora siamo pronti per calare la nostra pasta, una volta cotta facciamo saltare tutto in padella.