

Oro rosso in mezzo al mare



Mezzi paccheri "all'Oro rosso di Altino" con delizie di mare.

Ingredienti:

- ✓ 500g Mezzi paccheri rigati
- ✓ 30g Peperone rosso di Altino (grana fine)
- ✓ Prezzemolo
- ✓ 100g Olio EVO
- ✓ 100g Agli di Sulmona
- ✓ Sale g.b.

Pesce misto:

- ✓ 10 Cozze
- ✓ 10 Vongole veraci
- ✓ 10 Gambi sgusciati
- ✓ 5 Totanetti
- ✓ 1 Cicala
- ✓ 1 Kit pesce misto per il fumetto

Procedimento:

Far friggere in una padella grande 2 agli con olio EVO e prezzemolo, aggiungere il kit di pesce sopra descritto e cuocere per 5 minuti.

Aggiungere il peperone con fumetto di pesce caldo, a cottura ultimata versare i paccheri al dente e mantecare per 2 minuti.