

Linguine ai frutti di mare



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Lava i frutti di mare separatamente in abbondante acqua salata; metti tutto a spurgare in acqua fredda e sale. Elimina i filamenti delle cozze, nel frattempo taglia in 4 parti i pomodorini e trita l'aglio con il peperoncino: falli imbiondire in una padella con poco olio e aggiungi i frutti di mare in questo ordine:

tartufi, vongole veraci e lupini. Dopo 3' aggiungi le cozze e le telline. Fai cuocere con il coperchio a fuoco alto per 3', poi aggiungi i pomodori e cospargi con il prezzemolo tritato. Togli i frutti di mare, mettili al caldo coperti con poco sugo di cottura. Cuoci le linguine molto la dente, scolale e versale in padella. Porta a cottura la pasta fino a formare una crema; aggiungi i frutti di mare, salta le linguine e servile ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 320 g di linguine

- **Per il condimento:**

- 100 g di cozze
- 80 g di telline
- 100 g di vongole veraci
- 100 g di lupini
- 80 g di tartufi di mare
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di olio EV
- 6 pomodori perini maturi
- prezzemolo
- sale