



## LINGUINE MARE E ORTO

lericettediziapatty.blogspot.it



### Ingredienti:

350 g di linguine

2 zucchine

4 pomodori tipo san Marzano maturi

300 g di gamberetti sgusciati

2 totani di media grandezza

2 spicchi di aglio

Olio evo Dante

sale

1 bicchiere di vino bianco

prezzemolo

1 cucchiaino di crema al peperoncino

### Preparazione:

Pulite bene i totani e tagliateli a pezzettini, tentacoli compresi, buttateli in padella con i gamberetti, l'olio e l'aglio schiacciato (che poi leverete) e fate rosolare per qualche minuto. Fate evaporare l'acqua che di solito mandano via dopodichè bagnate con il vino. Quando si sarà quasi asciugato unite le zucchine e i pomodori tagliati a cubetti e aggiungete ancora un cucchiaino di olio evo. Aggiustate di sale e fate cuocere per circa 15 minuti (le verdure devono rimanere un po' croccanti). Aggiungere il prezzemolo tritato e il peperoncino poco prima di spegnere. Cuocete la pasta al dente e, dopo averla scolata, tuffatela nel tegame con il pesce e le verdure e fate saltare per qualche minuto. Servite subito.