



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Vermicelli ai frutti di mare*



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 400 gr vermicelli
- 300 gr di cozze
- 200 gr di vongole veraci
- 400 gr di pomodorini
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- pepe
- sale

### **Preparazione Vermicelli ai frutti di mare**

#### **Passo 1.**

In una padella, fate soffriggere nell'olio l'aglio finemente tritato, aggiungete i frutti di mare, una spruzzata di vino bianco e i pomodorini.

#### **Passo 2.**

Fate cuocere a fiamma moderata per 5 minuti, aggiungendo un pizzico di sale, il pepe e il prezzemolo.

#### **Passo 3.**

Preparate i vermicelli al dente: una volta scolati, conditeli con il sugo e un filo di olio.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)