

## PRIMI PIATTI

# Bavette allo scoglio

DOSI

**6 persone**

## Ingredienti per 6 persone

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Pasta tipo bavette           | 600 g         |
| Calamari piccolissimi puliti | 150 g         |
| Code di gamberetti sgusciate | 50 g          |
| Cozze sgusciate              | 50 g          |
| Vongole sgusciate            | 50 g          |
| Olio d'oliva                 |               |
| Polpa di pomodoro            | 250 g         |
| Vino bianco                  | 1 bicchiere   |
| Brandy                       | 1 bicchierino |
| Aglione                      | 2 1/2 spicchi |
| Carota                       | 1             |
| Cipolla piccola              | 1             |
| Prezzemolo tritato           | 1 presa       |
| Peperoncino                  | 1 pezzo       |

## Preparazione

- 1 Scaldare in un tegame qualche cucchiaio d'olio, 2 spicchi d'aglio, il peperoncino e, quasi nello stesso momento, i calamaretti; fate cuocere a fuoco vivo, mescolate bene, bagnate con metà del vino, fatelo evaporare poi aggiungete il pomodoro e poca acqua, coprite il tegame e continuate la cottura a fuoco moderato.
- 2 In un altro pentolino, con un cucchiaio d'olio, 1/2 spicchio d'aglio tritato e un po' di sale aggiungete le cozze, le vongole e mescolate per qualche istante, ritirate dal fuoco.
- 3 Nella stessa casseruola versate 3 cucchiai d'olio, aggiungete il trito di carota e cipolla, fate imbiondire, aggiungete le code dei gamberetti, mescolate, versate il resto del vino e il brandy, continuate la cottura per 2 o 3 minuti a calore vivo, quindi versate il tutto nel tegame coi calamaretti.

4

Cuocete le bavette al dente e mettetele in un piatto di servizio, ricopritele con metà della salsa, cospargete di prezzemolo tritato, mescolate e servite. Passate a parte il resto della salsa.