

ANTIPASTI

Crostini di polenta con frutti di mare

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

CALORIE

575 kcal

Ingredienti per 4 persone

Moscardini	300 g
Gamberetti	300 g
Cozze	300 g
Polenta	8 fette
Pomodori maturi	3
Aglio	1 spicchio
Cipolla	1/2
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Peperoncino rosso	
Olio d'oliva	
Sale	

Preparazione

- 1 Mettete le cozze e i gamberetti in una casseruola con un po' d'acqua, coprite, ponete sul fuoco e lasciate che tutte le cozze si aprano. Sgusciate i gamberetti e le cozze e tenete tutto in parte.
- 2 In un po' d'olio e un cucchiaino d'acqua, fate appassire la cipolla e l'aglio tritati finemente e appena prendono colore unite i moscardini già precedentemente puliti.
- 3 Bagnate con il vino e lasciate evaporare; tagliate i pomodori a pezzetti metteteli nella casseruola insieme con mezzo bicchiere d'acqua, salate, aggiungete un po' di peperoncino sbriciolato e lasciate cuocere a fuoco basso per quaranta minuti.
- 4 Intanto abbrustolite da ambo i lati le fette di polenta su una piastra rovente. Qualche minuto prima della cottura dei moscardini, aggiungete al sugo i gamberetti e le cozze fate insaporire e poi versate un poco per parte sui crostini di polenta. Questo piatto deve essere servito ancora fumante.