

Cartoccio del marinaio

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

400 g pasta tipo spaghetti
200 g calamaretti
200 g gamberetti
200 g cozze
200 g vongole
3 cucchiaini polpa di pomodoro
1 bicchiere vino bianco
1 bicchiere olio d'oliva
4 acciughe
sale
pepe
aglio
prezzemolo

Preparazione

Soffriggere l'aglio le acciughe e il prezzemolo; aggiungere i calamaretti tagliati a pezzettini e farli rosolare per una decina di minuti, poi bagnarli col vino, coprirli e farli cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti. Aggiungere la polpa di pomodoro e unire i gamberetti, le cozze e le vongole tutti sgusciati; dare ancora 15 minuti di cottura, quindi togliere la salsa dal fuoco e tenere in caldo. Cuocere nel frattempo gli spaghetti molto al dente, condirli con la salsa e aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato e pepe. Sistemare ogni porzione in un foglio di alluminio e ripiegarlo con cura in modo da formare un cartoccio ben chiuso; metterli nel forno già caldo per altri 10-15 minuti e portarli quindi in tavola dove verranno 'scartocciati' e ...buon appetito!

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>