

Penne ai frutti di mare e crostacei

penne ai frutti di mare e crostacei



Sugo con frutti di mare, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, qualche pomodorino, olio, aglio e prezzemolo fresco.

Aprire le cozze e vongole sul fuoco.

Cucinate velocemente anche gli scampi e i gamberi.

Sgusciate e una parte dei molluschi la usate per il classico sugo con pomodori, aglio e vino bianco.


Preparata la base.

Scolate penne al dente e saltare la pasta in padella con il sugo e aggiungete il resto dei crostacei e prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.



Colmello di Grotta
Via Gorizia 133,
34072 Farra d'Isonzo GO
Telefono
+39 0481 888445
Email info@colmello.it

www.colmello.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pinot Grigio Collio - Colmello di Grotta		18€	si	Lo trovi da...	