

Linguine al cartoccio *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Soffriggere nell'olio d'oliva uno spicchio d'aglio, aggiungere i frutti di mare poi il prezzemolo e la salsa di pomodoro; quando il sugo è pronto unire l'olio d'oliva. Cuocere le linguine nell'acqua leggermente salata, scolarle al dente; mantecare col sugo ai frutti di mare e disporle nel cartoccio di carta stagnola da forno. Cuocere nel forno caldo (200°) per cinque minuti circa. Servire subito.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta 600 grammi (linguine)

Calamari 200 grammi (tagliati)

Gamberetti 100 grammi

Cozze 100 grammi (pulite)

Salsa di pomodori 200 grammi

Prezzemolo

Olio extra vergine di oliva 50 millilitri

Aglio 1 spicchio