



Le RICETTE di Pasta Macheda

Strozzapreti mare e monti

PREPARAZIONE

Soffriggere l'aglio nell'olio.

Aggiungere i frutti di mare e fare consumare l'acqua.

Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, una pelato e lasciare sul fuoco per circa 10 minuti.

Far bollire gli Strozzapreti in abbondante acqua salata per circa 15 minuti, scolare e aggiungere i frutti di mare.

Servire con del prezzemolo fresco tritato.

INGREDIENTI

Strozzapreti "Macheda"

Gamberi

Cozze

Vongole

Calamaretti

Pelati

Vino bianco

Olio

Prezzemolo

Pepe nero