

parla come mangi



 CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE

Maccheroncini di Campofilone alla marinara



INGREDIENTI (per 4 porzioni)

- » 300 gr di maccheroncini
- » 400 gr di cozze
- » 400 gr di vongole
- » 150 gr di pomodorini
- » 100 gr di ceci
- » 1 spicchio d'aglio
- » 1 peperoncino
- » sale
- » olio

Provincia di Fermo

PROCEDIMENTO

Scaldiamo in una padella l'olio con lo spicchio d'aglio e del peperoncino.

Aggiungiamo i nostri pomodorini e facciamo insaporire il tutto.

In una padella a parte lasciamo che le nostre cozze e vongole si aprano, per poi sgusciarle ed unirle ai pomodorini insaporiti. Aggiungiamo infine i ceci ai nostri ingredienti. L'acqua della nostra pasta bolle!

Mettete a cuocere i nostri maccheroncini. Attenzione al tempo di cottura, non oltre un minuto, la nostra pasta deve essere bene al dente.

Scoliamo i maccheroncini e li uniamo al nostro condimento.

credits: dueuovaincamicia.com