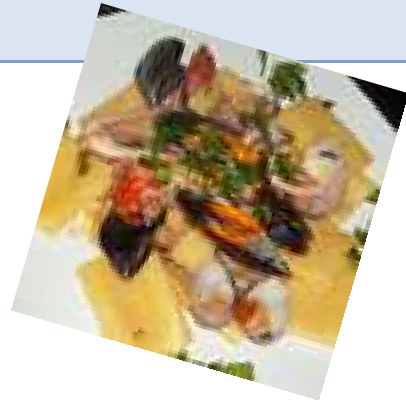




Paccheri alla marinara

INGREDIENTI

- Paccheri
- Cozze e vongole
- Agretti
- Bustine di zafferano
- Aglio, olio, peperoncino



PROCEDIMENTO

- Pulire le cozze e le vongole.
- Mettere in un tegame le cozze e le vongole e lasciarle aprire sul fuoco.
- Lasciar raffreddare, quindi eliminare i gusci, conservare i frutti di mare, filtrare il liquido e metterlo da parte.
- Pulire e lavare gli agretti.
- Prendere un tegame, versare dentro l'acqua delle cozze e delle vongole precedentemente filtrato e quando bolle mettere dentro gli agretti e aggiungere alcune bustine di zafferano.
- Lessare i paccheri in acqua salata e a metà cottura,

colarli e versarli nell'acqua insieme agli agretti.

- *Unire le cozze e le vongole sgusciate, finire la cottura a fuoco moderato.*

