

Penne 4 zeta

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 20 Settembre 2013 08:33 - Ultimo aggiornamento Venerdì 20 Settembre 2013 08:39

Penne 4 zeta

Cozze e mazzancolle sono i due ingredienti base della ricetta di oggi. Un piatto semplice che può diventare ultraveloce se usiamo ingredienti surgelati.



Dosi per quattro persone: 400 gr di penne rigate, 250 gr di cozze già sgusciate, 250 gr di mazzancolle già cotte e sgusciate, sale, passata di pomodoro, aglio, olio, prezzemolo.

Preparare un soffritto di olio, aglio e prezzemolo per le cozze. Dopo qualche minuto aggiungere le mazzancolle e quindi la passata di pomodoro. Regoliamo il sale e cuociamo la pasta. Appena cotta condirla con il sughetto di pesce.