LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fregola rossa

Condivido con voi una delle mie specialità più rinomate...

Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Fregola grossa - 200 grammi
- sugo di pomodoro - 1 litro
- scampi - 6
- cozze - mezzo kilo
- vongole - 200 grammi
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodorini - una decina
- peperoncino - a piacere

Preparazione

Dopo aver pulito e lavato le cozze e le vongole, tagliare in lungo, con le forbici, gli scampi e rosolarli con aglio e prezzemolo, in un tegame con un filo d'olio per pochi minuti. Aggiungere i pomodorini tagliati a piccoli pezzi e un po' di peperoncino. Salare poco (le cozze e le vongole sono salate!) e pepare. Aggiungere le cozze e le vongole, coprire e far aprire le valve. Spegnere. Mettere da parte circa la metà di questa preparazione che servirà per la guarnizione finale. Cuocere la fregola nell'altra parte del sugo, che sarà allungato con dell'acqua. A fine cottura aggiungere il sughetto delle cozze, vongole e scampi tenuto da parte. Impiattare e guarnire con un po' di prezzemolo tritato.