

Spaghetti ai frutti di mare

Ingredienti per 6 persone

1 bicchiere e mezzo di olio d'oliva
1 cipolla, 1 carota
2 spicchi d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
sale e pepe
prezzemolo tritato
frutti di mare (vongole, cozze, seppiolini o altro a piacere)

Preparazione

Far soffriggere nell'olio carota e aglio tritati molto finemente, fare appassire. Unire il vino bianco, fare evaporare a metà ed unire i frutti di mare tagliati a piccoli pezzi, sale e pepe ed una piccola parte di prezzemolo. Far cuocere per 1/4 d'ora circa e sino a quando siano evaporati tutti i liquidi e sia rimasto solo l'olio di un leggero colore dorato, unire il sugo agli spaghetti cotti al dente ed in ultimo cospargere di prezzemolo crudo.

