Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

*Andrea Bosi*

# Garganelli ai frutti di mare

## Ricetta del mese

### Ingredienti

- Olio
- Aglio
- Prezzemolo
- Peperoncino
- Fasolari
- Tartufi
- Cappa Santa
- Cannolicchi
- ...e tutto quello che trovate.

### Preparazione

- Aprite i frutti di mare, puliteli, puliteli di nuovo, tritateli in modo grossolano.
- Mettere il tutto in una casseruola con olio, aglio tritato, prezzemolo e un poco di peperoncino. Cottura brevissima, due tre minuti massimo.
- I garganelli vanno tolti a metà cottura, passandoli nel tegame con un poco d'acqua e saltati con il trito fino a cottura ultimata.

### Nota

I  frutti di mare sono cari e richiedono abbastanza lavoro per prepararli: non fate gli stupidi, non rovinate tutto per un po' di sabbia rimasta nel sugo. Togliete il "pasto", la sabbia, le schegge di conchiglia, magari è preferibile perdere un po' di sapore lavandoli, piuttosto che rischiare corpi estranei sotto i denti.