

Frutti di mare alla Buzzara



Ingredienti

Ingredienti

1 kg di frutti di mare
1 dl di olio di oliva
4 spicchi d'aglio
250g di pomodori maturi
200g di pan grattato
4 dl di vino bianco da tavola
prezzemolo
alloro
pancarrè
sale e pepe.

Preparazione

Tostate nell'olio ben caldo il pangrattato, aggiungete l'aglio ed il prezzemolo tritato. Unite i frutti di mare, 2 dl di vino e cuocete per un quarto d'ora. Aggiungete i pomodori pelati e tagliati a pezzi, l'alloro, il sale e il pepe. Cuocete per un'altra mezz'ora a fiamma bassa e ricordate di aggiungere il vino rimasto. Attendete che i frutti di mare si aprano. Quando il sugo sarà addensato togliete dal fuoco e servite accompagnato da fette di pancarrè tostato.

