

# Garganelli ai frutti di mare

## **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.

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

