

# Scialatielli con misto di mare e piselli

## Ingredienti per 4 persone:

350 g Scialatielli "La Fabbrica della pasta di Gragnano"  
1 kg di cozze  
1/2 kg di vongole  
300 g di gamberi  
prezzemolo fresco  
2 spicchi d'aglio  
olio evo  
100 g di pisellini freschi  
5-6 pomodorini



## Procedimento

In una padella antiaderente abbastanza larga mettere un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e lasciare rosolare. Unire i gamberi e i pomodorini tagliati a metà e cuocere per due, tre minuti al massimo. In un'altra padella mettere un filo d'olio, lo spicchio d'aglio rimasto, le vongole e le cozze. Sfumare con il vino bianco e cuocere fino a quando tutti i molluschi si saranno aperti. Sgusciarli tenendo intera qualche cozza e vongola per la decorazione del piatto e trasferire il tutto nella padella con i gamberi. Filtrare il liquido di cottura e aggiungerlo al condimento. Eliminare gli spicchi d'aglio e tenere da parte. Nel frattempo lessare i piselli in una pentola con acqua bollente e salata, scolarli conservando l'acqua di cottura e tenere da parte. Nella stessa pentola cuocere anche la Pasta (consigliamo 1lt di acqua ogni 100g di Pasta). Scolarla al dente, terminando la cottura nella padella con il condimento, aggiungere anche i piselli e il prezzemolo fresco tritato. Mescolare e servire subito.