

CASERECCE *alla Claudia*



INGREDIENTI per quattro persone

- Gr. 400 caserecce
- Gr. 500 vongole (lupini)
- Gr. 500 cozze
- 2 zucchine
- Alcuni surimi
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Peperoncino
- Olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di farina
- Sale, Pepe

PREPARAZIONE

Lavare e pulire le **cozze** e le **vongole** (*mettere a spurgare le vongole se necessario*), lavare e tagliare a listarelle le **zucchine** eliminando la parte bianca centrale, tritare i **surimi**.

Sbucciare e tritare finemente l'**aglio**, lavare e tritare il prezzemolo.

In una pentola, a fuoco vivo, mettere le **cozze** e lasciarle fino a quando saranno tutte aperte.

Separare i molluschi dal loro guscio (*lasciandone alcuni con il guscio per una migliore presentazione del piatto*) e metterli da parte.

Filtrare il liquido e conservarlo in una ciotola.

In una padella capiente fare scaldare, a fuoco lento, quattro cucchiai di **olio** con l'**aglio** tritato e il **prezzemolo**, aggiungere poi **zucchine**, **surimi** e il **peperoncino**, alzare un poco la fiamma e far soffriggere per un minuto.

Aggiungere quindi le **vongole**, sfumare con il **vino bianco** e far evaporare.

Aggiungere il **liquido delle cozze** nel quale si è fatto sciogliere un cucchiaio di **farina**, mescolare e continuare la cottura per cinque o più minuti, facendo comunque attenzione che le **vongole** si siano aperte.

Cuocere le **caserecce** in abbondante acqua salata, scolarle al dente e unirle nella padella con il sugo preparato, amalgamare il tutto facendo insaporire e mantecare bene, aggiungere un'altra spruzzata di **prezzemolo** e servire le **CASERECCE alla Claudio**.



www.lamiaterra.ilmiosito.net