

Frisella di Mare con Paprika Dolce



Ingredienti

- 4 Friselle
- 1 Spicchio d'aglio fresco
- 20-25 Pomodorini
- Basilico fresco q.b.
- Origano in foglie Cannamela
- Paprika Dolce Cannamela
- Pepe nero macinato Cannamela
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 500 g Cozze
- 300 g Vongole veraci
- 1/2 Bicchiere di vino bianco



Porzioni
persone



Portata
Antipasto



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Preparazione

- 1** Tagliare i pomodorini e condire con aglio, origano, basilico, sale e pepe.
A parte aprire le cozze e le vongole in una padella con olio e aglio e tenere il liquido di cottura da parte.
- 2** Sgusciare le cozze e le vongole. Aggiungere al liquido di cottura la paprika.
Bagnare le friselle con il liquido aromatizzato
- 3** Cospargere la frisella con i pomodorini, le cozze e le vongole. Rfinire con foglioline di basilico fresco.
Servire.