

## GRAMIGNE CON FRUTTI DI MARE PATATE E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone

350 g di Gramigne (Fiocciata)  
300 g di Vongole veraci  
300 g di Cozze  
100 g di Gamberetti sgusciati  
2 carciofi  
2 patate  
2 spicchi d'aglio  
1 scalogno  
2 pomodori maturi  
1 bicchiere di vino bianco  
Olio Extra Vergine di Oliva (Zagarise)  
Prezzemolo  
Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Aprire le cozze e le vongole in un tegame con un filo d'olio e d'aglio, bagnare con il vino bianco e coprire con un coperchio, cuocere fino a quando i frutti di mare non sono aperti, sgusciare e mettere i frutti nella loro acqua di cottura. In una padella soffriggere lo scalogno e i carciofi tagliati a fettine, bagnare con un po' di brodo, aggiungere il sale e cuocere per 5 minuti. Unire i carciofi con i frutti di mare e i pomodori tagliati a cubetti, cuocere ancora per 5 minuti e al termine aggiungere i gamberetti. Pulire le patate e tagliarle a cubetti e cuocere insieme alla pasta in abbondante acqua salata, scolara al dente e saltare in padella con il sugo e il prezzemolo tritato, servire con filo d'Olio Extra Vergine d'Oliva crudo.