# LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Durée : 25 mn

Difficulté : 3/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 320g de Linguine
* 500g de palourdes
* 500g de moules
* 250g de calamar
* 300g de tomates cerise
* 60ml d’huile olive extra vierge
* 40cl de vin blanc
* 4 gambas (calibre 16/20)
* 2 gousses d’ail et persil ciselé
* Sel et poivre

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Mettre dans une poêle les moules, palourdes avec un filet d’huile jusqu’à ouverture

**Étape 2**

Ajouter les calamars, coupés en tronçons, avec les gambas et les faire revenir avec les gousses d’ail écrasées, puis ajouter les tomates cerise coupées en 2. Faire mijoter avec le vin blanc

**Étape 3**

Faire cuire les linguines dans l’eau salée, pendant 6 mn

**Étape 4**

Égoutter les pates en réservant un peu d’eau de cuisson

**Étape 5**

Faire mijoter les linguines dans la poêle des fruits de mer et remuer, en ajouter l’eau de cuisson réservée, pendant 1 mn et servir. Ajouter le persil, saler et poivrer à votre convenance