



## Vincisgrassi al sugo bianco di pesce

[Del 04/01/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [PASTE AL FORNO](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 1 kg di pasta per lasagne, 3 kg di cozze da sgusciare, 2 kg di vongole da sgusciare, 10 code di scampi puliti, 100 g di gamberi sgusciati, 1 seppia spellata, 100 g di calamari puliti, 2 spicchi d'aglio, 2 peperoncini, 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco, prezzemolo tritato, olio extravergine di oliva q.b.**

Le cozze e le vongole fanno fatte aprire a fuoco lento conservando l'acqua di cottura. Fate soffriggere in abbondante olio aglio, scalogno e peperoncino tritato. Aggiungete la seppia fatta a dadini, i calamari tagliati a rondelle e lasciate soffriggere. Aggiungete cozze e vongole sgusciate, il resto del pesce e fate rosolare per 3 minuti. Bagnate con il vino, lasciate evaporare e aggiungete l'acqua di cottura delle cozze e una manciata di prezzemolo. Cuocete a fuoco vivo per 10 minuti. Lessate la sfoglia in abbondante acqua salata, raffreddate e disponete su una teglia alternando agli strati di pasta il sugo di pesce. Passate in forno a 200° per 15 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]