

# *Passatelli Romagnoli*

## *Πασατέλι*

*(σε γεύση της Αδριατικής, με Αχιβάδες, Μύδια & Καλαμάρια)*

### **Υλικά (για 4 άτομα)**

400 γρμ.	<b>Passatelli Romagnoli</b> “Canuti”,
400 γρμ.	Αχιβάδες (φρέσκιες),
150 γρμ.	Καλαμαράκια (φρέσκα, μέτριας διάστασης),
400 γρμ.	Μύδια (φρέσκα),
150 γρμ.	Γλώσσα (ψίχα),
150 γρμ.	Καραβίδες (μέτριες),
125 ml.	Ελαιόλαδο Extra-Vergin,
125 ml.	Λευκό Ξηρό Κρασί,
125 ml.	Γευστικό Ψαριού,
50 γρμ.	γευστικό Λευκό Κρασί,
2 ματσάκια	Μαϊντανό,
1 σκελίδα	Σκόρδο,
1	Κρεμμυδάκι (μικρό),
	Αλάτι,
	Πιπέρι Λευκό (φρεσκοτριμμένο)

### **Ετοιμασία:**

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο, το μαϊντανό και το κρεμμυδάκι και τα τσιγαρίζουμε σε ένα κατσαρολάκι με το λάδι, μέχρι να ροδίσουν.

Καθαρίζουμε τα μύδια, τις αχιβάδες, τις καραβίδες, κόβουμε τα καλαμάρια και τη γλώσσα σε κυβάκια. Τα ρίχνουμε στο κατσαρολάκι και τα αφήνουμε όλα μαζί σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά. Σβήνουμε με το λευκό κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε το γευστικό ψαριού ανακατεμένο με το γευστικό λευκό κρασί και τα αφήνουμε σε μέτρια φωτιά για ακόμη 15 λεπτά περίπου, φροντίζοντας το αλάτι και το πιπέρι.

Βράζουμε τα **Passatelli** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, προσέχοντας να μη λασπώσουν. Τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Σερβίρουμε γαρνίροντας με τον μαϊντανό.