



TOCĂNIȚĂ ROMANTICĂ

INGREDIENTE:

- 1 ceapă
- 3 căței de usturoi
- 40 g unt
- 50 ml ulei măsline
- 100 ml vin alb sec
- 200 g vongole
- 300 g midii
- 400 g creveți
- 1 ardei iute
- sare și piper
- 300-400 g sos de roșii
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 crenguță de oregano proaspăt
- 1 crenguță cimbrisor proaspăt



- Toacă mărunt ceapa și usturoiul, apoi sotează-le în unt și ulei de măsline – într-o tigaie adâncă.
- Adaugă fructele de mare și lasă-le pe foc timp de 5-7 minute (cu capac).
- Adaugă vinul și lasă tigaia la foc mediu spre mare până se evaporă alcoolul. Apoi adaugă sosul de roșii, sarea, piperul, oreganoul și cimbrisorul.
- Lasă tigaia încă 10 minute la foc mic până când sosul se reduce puțin.
- Servește tocănița cu pătrunjel proaspăt tocat.