רכיבים:

1 חבילת פסטה

½ ק"ג תערובת שרימפס, קלמארי ומולים

1 כף רוטב מולים (ניתן לקנות)

2 שיני שום קלופות ופרוסות

1 עגבנייה פרוסה דק

½ כוס שמנת מתוקה

2 כפות חמאה

3 כפות שמן זית

מלח ופלפל שחור

100 גר' גבינת פרמז'ן מגוררת (אפשר גם בלי)

אופן ההכנה:

1. ממיסים בסיר כף חמאה וכף שמן זית. ממלאים ליטר מים ומוסיפים כף מלח. מביאים לרתיחה.

2. מכניסים את הפסטה ומבשלים.

3. לוקחים מחבת עמוקה, ממיסים 2 כפות שמן זית וכף חמאה. מוסיפים את השום והעגבנייה ומטגנים 1- 2 דקות.

4. מוסיפים את קוקטייל פירות הים ומטגנים כ - 3- 4 דקות. מתבלים במלח, פלפל וברוטב המולים ומבשלים כ-5 דקות תוך כדי בחישה מתמדת.

5. מוסיפים את השמנת המתוקה ומבשלים כ-3 דקות.

6. יוצקים את הרוטב על הפסטה ומוסיפים מעט גבינת פרמז'ן.