



ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό спаγγέτι
- 1/2 κιλό καλαμαράκια σε ροδέλες
- 1/2 κιλό γαρίδες
- 500 γρ φρέσκια τριμμένη ντομάτα
- 1 πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 πράσο
- ρίγανη
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 ποτηράκι λευκό κρασί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα κατσαρολάκι ρίχνουμε λίγο λάδι και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το πράσο ελαφρώς.
2. Ρίχνουμε τα καλαμαράκια και αφήνουμε να εξατμιστούν τα υγρά τους. Σβήνουμε με λευκό κρασί.
3. Μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ βάζουμε το χυμό ντομάτας, την πιπεριά, τη ρίγανη, το αλάτι, το πιπέρι και λίγο νερό και αφήνουμε να δέσει η σάλτσα.

4. Στα 5 τελευταία λεπτά ρίχνουμε και τις γαρίδες.
5. Βράζουμε τα μακαρόνια, τα σουρώνουμε και τα βάζουμε μέσα στη σάλτσα και σερβίρουμε.

Πηγή: [.mothersblog.gr](https://www.mothersblog.gr)