

PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti allo scoglio sono un [primo piatto di mare](#) italiano, a base di spaghetti e di frutti di mare come molluschi e crostacei, infatti nella vera ricetta allo scoglio non possono mancare cozze, vongole, calamari e gamberetti. Questo piatto è di probabilmente di origine siciliana ma è diffuso in quasi tutte le città di mare italiane.

Gli spaghetti allo scoglio sono un piatto nato dalla tradizione popolare e dalla necessità di arrangiarsi con poco, sembra infatti che il nome degli spaghetti allo scoglio derivi da una vecchia ricetta di pescatori che prevedeva, appunto, l'uso di andare a staccare gli "animaletti di scoglio" ancora vivi per cucinarvi

subito dopo il sugo per la pasta.

Segui la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per gustare questo buonissimo e ricco piatto di mare, oppure prova anche la versione degli [spaghetti allo scoglio al cartoccio](#).

INGREDIENTI PER FARE GLI SPAGHETTI

ALLO SCOGLIO

COZZE 300 gr

VONGOLE 300 gr

SPAGHETTI 200 gr

GAMBERETTI 200 gr

CALAMARETTI 150 gr

POMODORINI 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI FANNO GLI SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

1 Per realizzare gli spaghetti allo scoglio, comincia facendo spurgare le vongole in acqua fredda leggermente salata per circa 1 ora.

Mentre le vongole si spurgano prepara gli altri ingredienti: lava e taglia a metà i pomodorini, taglia ad anelli larghi mezzo centimetro i calamari. Poi, pulisci le cozze, rimuovendo il bisso e sciacquandole per bene.





- 2 In una padella versa un filo d'olio abbondante, uno spicchio d'aglio, le vongole che avrai scolato dall'acqua in cui le hai tenute in ammollo, e le cozze. Copri con un coperchio e lasciale aprire a fuoco vivace per un paio di minuti.





3 Con una schiumaiola togli le cozze e le vongole e tienile da parte, sgusciate una metà e lascia nel guscio quelle con le valve prive di difetti, così il piatto ne guadagna anche in estetica.

Prendi una pentola, riempila di acqua potabile, accenti il fuco alto e porta a bollore, quando l'acqua bolla abbassa la fiamma, gettaci un pugno di sale grosso e alza di nuova la fiamma, non appena l'acqua torna a bollire versaci gli spaghetti e cuocili per minuti indicati nella loro confezione.

Mentre la pasta cuoce, torna al condimento: nella padella dalla quale hai tolto i molluschi ma hai lasciato il liquido che hanno emesso in cottura, unisci pomodorini e calamari, fai cuocere per un minuto, a fuoco vivace e mescolando spesso.





- 4 Adesso aggiungi i gamberi, aggiusta di sale e pepe e lascia cuocere i gamberi un minuto per parte. Scola gli spaghetti al dente e mettili direttamente nella padella, mescola il tutto per bene in modo che il condimento si amalgami bene con la pasta. Infine aggiungi una spolverata di prezzemolo tritato.





- 5 Unisci le cozze e le vongole, al resto degli ingredienti, mescola quel tanto che basta per scaldare bene il tutto e impiatta.





SE TI SONO PIACIUTI GLI SPAGHETTI ALLO SCOGLIO, DEVI PROVARE

[Spaghetti allo scoglio al cartoccio](#)

[Risotto gamberi e zucchine](#)

[Spaghetti con tonno e limone](#)

[Fregola con arselle](#)

[Spaghetti alle acciughe](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: