PRIMI PIATTI

Spaghetti misto mare in bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Spaghetti misto mare in bianco

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400

CODE DI MAZZANCOLLE 100 gr

SEPPIE 250 gr

CALAMARI 200 gr

POLPETTI 250 gr

BRODO DI PESCE 400 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli spaghetti misto mare in bianco, prima di tutto preparate il brodo di pesce, quindi pulite bene i molluschi. Tritate grossolanamente i polpetti, le

seppie a cubetti e i calamari ad anelli.

2 Versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna; preparate un trito di prezzemolo e aggiungetelo nella casseruola, assieme all'aglio. Lasciate prendere calore e, unite al soffritto, tutti i molluschi.

Lasciate rosolare per qualche istante, quindi sfumate con il vino bianco e, a fuoco sostenuto, lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino. Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, eliminate l'aglio, aggiustate il sugo con un pizzico di sale, incorporate il brodo di pesce precedentemete preparato e, cuocete a fuoco lento per 35-40 minuti circa.

Qualche istante prima del termine di cottura, aggiungete nella casseruola le code delle mazzancolle eviscerate e teminate la cottura.

3 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente, quindi mettete a cuocere gli spaghetti e, portate a cottura al dente. Trascorso il tempo di cottura, scolate direttamente gli spaghetti nella casseruola con il sugo, se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Saltate il tutto per qualche istante, in maniera da fare insaporire bene. Servite gli spaghetti misto mare in bianco con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e, per dare colore e profumo al piatto spolverate con un trito di prezzemolo fresco.