PRIMI PIATTI

Spaghetti misto mare in nero

LUOGO: Europa / Italia

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

Spaghetti misto mare in nero

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

CODE DI MAZZANCOLLE 100 gr

SEPPIE 250 gr

CALAMARI 200 gr

POLPETTI 250 gr

BRODO DI PESCE 400 ml

NERO DI SEPPIA 2 bustine

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO 1

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli spaghetti misto mare in nero, per prima cosa occupatevi dei

molluschi: sciacquate i tipi di mollusco sotto l'acqua corrente, puliteli bene, quindi tagliate ad anelli i calamari, i polpetti e le seppie grossolanamente.

2 Versate un giro d'olio extravergine d'oliva all'interno di una casseruola, lasciate scaldare brevemente, quindi profumate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà al quale avrete eliminato l'anima interna; aromatizzate il tutto con un trito di prezzemolo e, unite in padella, tutti i molluschi appena preparati.

3 Lasciate prendere calore e rosolare per qualche istante, quindi sfumate con il vino bianco e, a fiamma sostenuta lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino. Una volta che la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, rimuovete dalla padella l'aglio, regolate il tutto con un pizzico di sale e pepe, incorporate il brodo di pesce e, portate a cottura a fuoco lento. Cuocete per circa 35-40 minuti.

Qualche minuto prima del termine di cottura dei molluschi, aggiungete in padella le code di mazzancolle eviscerate e, ultimate la cottura.

4 Portate a bollore in una capace pentola dell'acqua, appena raggiunto il bollore salatela leggermente, quindi tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e, lasciate cuocere per circa 5 minuti. Trascorso il tempo indicato, scolate gli spaghetti in una casseruola, aggiungete due mestoli di acqua di cottura. Aggiungete le bustine di nero di seppia agli spaghetti, lasciate sciogliere bene e colorare la pasta, quindi portate a cottura, lasciando evaporare tutta l'acqua aggiunta.

5 Raggiunto il grado di cottura desiderato, aggiungete nella casseruola 2/3 di sugo di pesce preparato. Saltate per qualche istante, in maniera tale da fare insaporire ed amalgamare bene il tutto, quindi servite con il restante sugo di pesce tenuto da parte e, spolverate con un trito di prezzemolo fresco.