

PRIMI PIATTI

# Spaghetti misto mare in verde

LUOGO: Europa / Italia

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



Spaghetti misto mare in verde

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 360 gr  
CODE DI MAZZANCOLLE 100 gr  
SEPIE 250 gr  
CALAMARI 200 gr  
POLPETTI 250 gr  
BRODO DI PESCE 400 ml  
CUBETTI DI GHIACCIO 2  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
FOGLIE DI SEDANO 10 gr  
PREZZEMOLO 10 gr  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) +  
80 g per il pesto -  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PINOLI 20 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta degli spaghetti misto mare in verde, prima di tutto pulite bene i molluschi, quindi tagliate a pezzi grossolani i polpetti e le seppie, ad anelli i calamari. Preparate anche il brodo di pesce.

**2** Versate un giro d'olio extravergine d'oliva, in una casseruola. Profumate l'olio extravergine d'oliva, con uno spicchio d'aglio diviso a metà al quale avrete tolto l'anima interna. Quando l'aglio inizia a sfrigolare, unite nella padella, tutti i molluschi preparati, lasciate rosolare per qualche istante, quindi sfumate con il vino bianco e, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica.

Una volta che tutta la parte alcolica del vino sarà evaporata, regolate il tutto con un pizzico di sale e, portate a cottura con il brodo di pesce, incorporandolo ogni qual volta sia necessario. Lasciate cuocere per circa 35-40 minuti.

Trascorso il tempo indicato unite nella padella le code di mazzancolle eviscerate e, proseguite la cottura per altri 2 minuti.

**3** Preparate nel frattempo il pesto nella seguente maniera: lavate bene il prezzemolo e le foglie di sedano, quindi raccoglietele all'interno del recipiente del frullatore ad immersione. Aggiungete nel recipiente anche i pinoli, l'olio extravergine d'oliva, insieme ad un pizzico di sale e, i cubetti di ghiaccio, che serviranno per non fare ossidare il prezzemolo e le foglie di sedano. Frullate il tutto e, tenete da parte il pesto.

**4** Portate a bollire in una capace pentola dell'acqua, una volta raggiunto il bollore, salate l'acqua e, tuffateci gli spaghetti. Lasciate cuocere al dente, quindi scolate gli spaghetti direttamente nella padella con il condimento. Saltate gli spaghetti nel sugo per qualche istante, in modo tale da farli insaporire bene.

Trasferite il tutto in una scodella, in maniera da far abbassare leggermente la temperatura, degli spaghetti. Unite il pesto preparato, amalgamate e servite.