

PRIMI PIATTI

# Maccheroncini alla pescatora

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I maccheroncini alla pescatora sono un primo fresco e saporito che alla delicatezza dei frutti di mare unisce il tocco forte del peperone che dà sapore ed esalta la dolcezza di cozze, vongole e cicale di mare.

Un mix di ingredienti insolito ma dal risultato vincente! Provate questa ricetta è davvero speciale! Un secondo piatto da abbinare? Che ne dite delle [spigolette all'acquapazza?](#)

## INGREDIENTI

MACCHERONCINI AL PETTINE 400 gr  
COZZE 1 kg  
VONGOLE VERACI 1 kg  
CICALE DI MARE 500 gr  
PEPERONI GIALLI ½  
POMODORO PELATO 200 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SCALOGNO ½  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavate le cozze e privatele del loro filetto. Mettete le vongole veraci a spurgare e prima di

usarle sciacquatele sotto l'acqua corrente per eliminare la sabbia.

Sciacquate le cicale sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali residui di sabbia.

In una casseruola fate aprire le cozze con uno spicchio d'aglio e un filo d'olio, procedete allo stesso modo con le vongole in un'altra padella.

In una padella soffriggete l'ultimo spicchio d'aglio tritato, con un filo d'olio, unite le cicale e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace.

In una casseruola soffriggete lo scalogno tritato, unite il peperone tagliato a filetti ed il peperoncino affettato.



**2** Unite anche i pomodori pelati spezzettati grossolanamente, lasciateli cuocere per 10 minuti a fiamma moderata, insaporite con il sale e il pepe.

Aggiungete nel pomodoro le cozze con la loro acqua di cottura filtrata, le vongole con la loro acqua di cottura filtrata e le cicale.



- 3 Lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce dal suo bollore. A parte lessate i maccheroncini, scolateli al dente e conditeli con la salsa ottenuta.



- 4 Servite con prezzemolo tritato e un filo d'olio a crudo.