

PRIMI PIATTI

Spaghetti al cartoccio

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

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



INGREDIENTI

6 pomodori pelati
400 g di spaghetti ristorante
1/2 bicchiere di vino bianco
1 scorfano di piccola taglia
200 g di moscardini
8 gamberoni
20 cozze e datteri di mare
12 vongole veraci
prezzemolo
1 peperoncino piccante
2 spicchi d'aglio
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Sgusciare i gamberoni, pulire i moscardini, raschiare sotto l'acqua i frutti di mare e ridurre lo scorfano a piccoli pezzi. In una padella far dorare aglio e peperoncino in mezzo bicchiere d'olio, levarli e versarvi i frutti di mare, i gamberoni, i moscardini e lo scorfano.

Mescolare e aggiungere la polpa dei pomodori a filetti, prezzemolo e basilico tritati. Far cuocere per 5 minuti, spruzzare il vino, salare e lasciare cuocere per altri 15 minuti a fuoco basso. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata solo 4-5 minuti, quindi scolarli.

Disporre sulla placca del forno un foglio di carta di alluminio e, dopo averlo unto di olio, versarvi gli spaghetti conditi con il sugo, irrorare con un filo d'olio e chiudere il cartoccio. Metterlo in forno caldo a 250° per 10 minuti, quindi servirlo semiaperto.



NOTE