

PRIMI PIATTI

Strozzapreti alla pescatora

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **strozzapreti alla pescatora** sono un primo piatto di mare dal sapore eccezionale, ideale da presentare durante un pranzo elegante, magari quando si vuole stupire i propri ospiti. Un primo piatto semplice ma molto ricco che porta con se tutto il sapore del mare. Anche se molto elegante non sevirà avere doti da grandi chef, piuttosto basterà seguire i nostri consigli per farlo in maniera eccellente. Provate questa versione davvero ottima e vedrete che bontà in un piatto! Se poi siete alla ricerca di primi di mare, provate a realizzare anche la ricetta delle [linguine con le cozze](#): buonissima!

INGREDIENTI

STROZZAPRETI freschi - 500 gr

COZZE 350 gr

VONGOLE 350 gr

CALAMARO 250 gr

GAMBERETTI sgusciati - 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8

cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

POMODORO PELATO 300 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 In una casseruola che possa contenere insieme cozze e vongole, fate scaldare 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Versatevi i mitili, incoperchiate e lasciateli aprire.



- 2** In una padella a parte piuttosto capiente, fate scaldare l'olio rimanente con un cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i gamberetti sgucciati ed i calamari tagliati ad anelli e lasciateli cuocere giusto un minutino, quel tanto che serve per far loro cambiare colore.



- 3** Unite, quindi le cozze e le vongole aperte e lasciate insaporire il tutto per un altro minutino.



- 4 A questo punto, aggiungete il pomodoro e lasciate cuocere per altri 5 minuti affinché il sugo si possa restringere leggermente.



- 5 Nel frattempo fate lessare gli strozzapreti in abbondante acqua salata bollente.

Scolate gli strozzapreti e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo dove li spadellerete velocemente.



6 Servite gli strozzapreti ancora ben caldi spolverizzando ciascun piatto con un bel pugno di prezzemolo fresco tritato.

CONSIGLIO

Oltre agli strozzapreti, quale altro tipo di pasta potrei usare?

Va bene qualunque tipo di pasta lunga.

Potrei farli in bianco?

Un po' di acidità del pomodoro non guasta, ma puoi anche evitarlo tranquillamente.