

PRIMI PIATTI

Scialatielli cozze e vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

SCIALATIELLI 500 gr

COZZE 500 gr

VONGOLE 500 gr

POMODORO PELATO 500 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Scialatielli cozze e vongole, un classico della nostra cucina di mare, il piatto perfetto per chi ha voglia di un primo appetitoso ma poco elaborato, che riporti alla mente una terrazza in riva al mare.

Noi abbiamo usato degli ottimi scialatielli confezionati condendoli con frutti di mare freschissimi e ne è uscito un piatto da mille e una notte!

E se amate come noi i primi di mare, provate anche i classici [spaghetti alle vongole](#) o la variante [con vongole e gamberetti!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli scialatielli cozze e vongole, fate scaldare un giro d'olio in padella con i peperoncini e un pezzetto d'aglio.



- 2 Aggiungete i frutti di mare e fatele aprire a padella coperta.



- 3 Una volta aperti tutti i molluschi, toglieteli dalla padella lasciando il fondo di cottura e

filtrate il liquido che rimane nella padella.



- 4 Scaldate un abbondante giro d'olio in un'altra padella con uno spicchio d'aglio, aggiungete altri peperoncini ed i pomodori pelati.





- 5** Schiacciate bene i pelati e lasciate cuocere. Nel frattempo dividete a metà le cozze eliminando la metà di guscio vuota.





- 6 Quando il sugo si sarà ridotto, rimuovete l'aglio e unite le cozze e le vongole e poca acqua di cottura messa da parte.



- 7 Portate una pentola d'acqua a bollire, salatela e tuffatevi gli scialatielli.



8 Salate il sugo solo se necessario ed ammorbiditelo con poca acqua di cottura della pasta.



9 Quando i scialatielli saranno cotti, scolateli e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo. Mescolate per condire in modo uniforme.



10 Tritate del prezzemolo e cospargetelo in padella sui scialatielli ben conditi.



11 Impiattate la pasta con tutto il suo condimento e distribuite in ciascun piatto un po' di prezzemolo appena tritato, una macinata di pepe ed un giro d'olio a crudo.



CONSIGLI

Come sono fatti gli scialatielli e che origine hanno?

Gli scialatielli sono un tipo di pasta, originaria di Amalfi, dalla forma allungata, un po' più grossi e corti rispetto agli spaghetti e formati da un impasto piuttosto ricco che comprende oltre alle

farine di semola e di grano tenero anche un uovo e del latte. C'è chi aggiunge anche del pecorino e del basilico per renderli ancora più saporiti.

Posso utilizzare dei semplici spaghetti?

Sì, se non riesci a trovarli, questo sugo si adatta bene a qualunque formato di pasta lunga.

Devo per forza filtrare il liquido?

Assolutamente sì, in questo modo sarai sicura di eliminare la sabbia che può fuoriuscire dai mitili

Mi piacciono molto, mi daresti altre ricette con i frutti di mare?

Certo! Prova la [spadellata di cozze nere e vongole veraci](#) e [cartoccio di orata ai frutti di mare](#)