

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla pescatora

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Gli spaghetti alla pescatora sono un primo piatto davvero delizioso, perfetto per chi vuole portare a tavola un menù di pesce che deve fare faville sin dall'inizio. Una ricetta tanto semplice quanto buona e saporita. I frutti di mare freschi sono davvero speciali e danno al piatto finale un gusto davvero incredibile. Provate questa ricetta e se volete realizzare qualcosa di particolare anche come secondo piatto, ecco allora per voi un'altra idea gustosa: [orata al cartoccio mediterranea](#).

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
VONGOLE 500 gr
COZZE 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

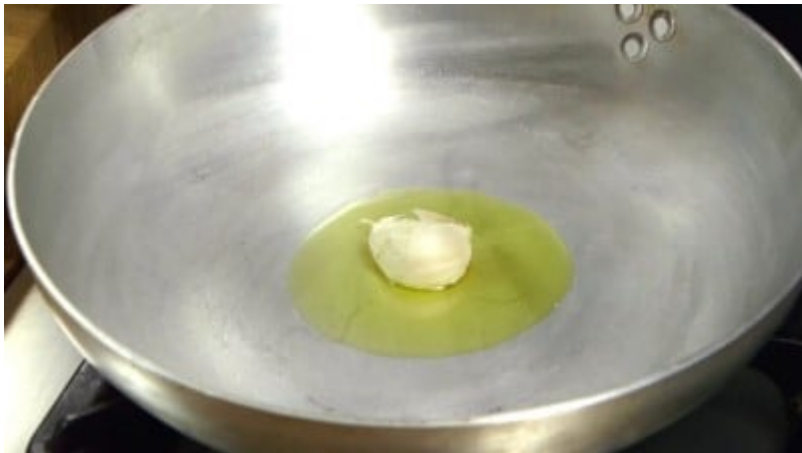
- 1 Quando volete preparare gli spaghetti alla pescatora: prima di tutto pulite bene le cozze dai residui presenti sul guscio, quindi sciacquateli bene. Fatele aprire in padella coperte, con un giro d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia.



- 2 Una volta aperte, sgusciate le cozze, lasciandone qualcuna intera e filtrate il liquido di cottura.



- 3** In una padella con un giro d'olio fate scaldare uno spicchio d'aglio intero, quindi aggiungete le vongole, coprite la padella e lasciatele aprire.





- 4 Filtrate anche il liquido di cottura di queste, stavolta per due volte, in modo tale da eliminare i residui di sabbietta ed eventuali pezzettini di guscio.



- 5 Preparate, quindi, il sugo: fate scaldare in una nuova padella un giro d'olio. Affettate finemente uno spicchio d'aglio ed insieme ad un trito di prezzemolo unitelo all'olio caldo. Aggiungete il peperoncino anch'esso tritato finemente e lasciate prendere calore.





6 A questo punto, salate l'acqua di cottura della pasta che avrete messo a bollire in precedenza e tuffateci gli spaghetti.



7 Mentre gli spaghetti si stanno cuocendo, aggiungete alla padella con il soffritto di aglio e prezzemolo le cozze, sia quelle sgusciate che quelle intere e le vongole con un po' della loro acqua di cottura filtrata.

Mantenete la fiamma al minimo, il condimento si dovrà solo mantenere caldo.



8 Quando la pasta è quasi cotta, aggiungete nella padella del condimento un mestolo d'acqua di cottura della pasta e alzate la fiamma al massimo.



- 9 Scolate la pasta e trasferitela direttamente in padella, ultimate la cottura degli spaghetti insieme al condimento, aggiungendo se necessario un'altro mestolo di acqua di cottura della pasta.



- 10 Quando vedete che il liquido è stato completamente assorbito creando una gustosa crema, la pasta è pronta. Aggiungete un trito di prezzemolo fresco, per dare freschezza al piatto e se gradite anche una spolverata di pepe.

