

PRIMI PIATTI

# Spaghetti allo scoglio al cartoccio

di: *Cinzia*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: elevato



Gli spaghetti allo scoglio al cartoccio sono un primo piatto estremamente gustoso ed elegante, una variante del classico piatto di [spaghetti allo scoglio](#), un classico intramontabile della nostra tradizione culinaria. In questa ricetta sono serviti in cartocci monoporzioni ripassati in forno per dare un tocco più avvolgente a questo [primo piatto](#) e rendere ancora più accattivante la presentazione in tavola.

Venite a scoprire tutti i segreti per preparare questo delizioso piatto di pesce a casa e provate anche altre varianti sfiziose:

[Reginette verdi allo scoglio](#)

[Tagliatelle allo scoglio](#)

[Spaghetti alla marinara](#)

[Spaghetti alle vongole in rosso](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 320 gr

VONGOLE già spurgate - 500 gr

GAMBERI 250 gr

COZZE 500 gr

POMODORINI CILIEGINO 150 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti allo scoglio al cartoccio lavare i gamberi sotto l'acqua corrente, eliminare il carapace e tirare il filo dell'intestino.



- 2 Lavare le cozze sotto l'acqua corrente raschiando l'esterno per eliminare eventuali impurità, poi metterle in una padella e cuocere qualche minuto con il coperchio per farle

aprire, filtrare il brodino, sgusciarne la metà e tenere tutto da parte.



- 3 Mettere in padella anche le vongole già spurgate, coprire con un coperchio e lasciarle aprire cuocendole per qualche minuto, filtrare il brodino, sgusciarne la metà e tenere tutto da parte



- 4 Lavare i pomodorini ciliegini, togliere il picciolo e dividerli in quattro parti. Scaldare in una padella quattro cucchiai di olio extravergine d'oliva con un aglio sbucciato e lasciarlo soffriggere per due minuti, poi versare i pomodorini precedentemente tagliati. Lasciare cuocere cinque minuti.



- 5 Mettere nella stessa padella i gamberi sgusciati, le cozze e le vongole, aggiungere un mestolo del brodino delle cozze ed uno di quello delle vongole e lasciare cuocere per una decina di minuti fino a farne evaporare la metà.



**6** Nel frattempo cuocere molto al dente gli spaghetti e scolarli. Saltare velocemente gli spaghetti in padella con i frutti di mare.





- 7 Prendere un foglio di carta forno e poggiarlo in un piatto fondo. Con l'aiuto di una forchetta aggiungere gli spaghetti conditi, completare con un filo d'olio e chiudere le due estremità della carta forno a caramella lasciando la parte centrale semiaperta.





8 Procedere allo stesso modo per le altre tre porzioni infine sistemare in una teglia da forno e completare la cottura a 200°C per 10 minuti. Appena pronti completare mettendo del prezzemolo tritato finemente nel cartoccio e portare in tavola ben caldi.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO