

PRIMI PIATTI

## Spaghetti allo scoglio al cartoccio: il tuo primo piatto di mare irresistibile

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cerchi un'idea elegante e saporita per il tuo menu di mare? Prova gli **spaghetti allo scoglio al cartoccio**: facili da preparare, ricchi di frutti di mare e perfetti per una serata indimenticabile.

### INGREDIENTI PER FARE GLI SPAGHETTI ALLO SCOGGIO AL CARTOCCIO

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

## COME FARE GLI SPAGHETTI ALLO SCOGGIO AL CARTOCCIO

- 1 Per preparare gli spaghetti allo scoglio al cartoccio lava i gamberi sotto l'acqua corrente, elimina il carapace e tira via il filo dell'intestino.



- 2 Lava le cozze sotto l'acqua corrente, raschiando l'esterno per eliminare eventuali impurità, poi mettile in una padella e cuoci qualche minuto con il coperchio per farle aprire, filtra l'acqua che le cozze emetteranno e tienila da parte, sguscia la metà delle cozze.



- 3 Metti nella padella anche le vongole già spurgate, copri con un coperchio e lasciale aprire, facendole cuocere per qualche minuto. Anche per le vongole filtra e metti da parte il loro liquido.



4 Lava i pomodorini, toglì il picciolo e dividili in quattro parti. Scalda in una padella quattro cucchiai di olio extravergine d'oliva con un aglio sbucciato e lascialo soffriggere per due minuti, infine aggiungi anche i pomodorini. Lascia cuocere per cinque minuti.





- 5 Metti nella stessa padella i gamberi sgusciati, le cozze e le vongole, aggiungi un mestolo dell'acqua delle cozze ed uno di quella delle vongole e lascia cuocere per una decina di minuti fino a farne evaporare la metà.



- 6 Nel frattempo, in una pentola di acqua bollente salata, cuoci e scola gli spaghetti al dente. Salta velocemente gli spaghetti in padella con i frutti di mare.



- 7 Prendi un foglio di carta forno e poggialo in un piatto fondo. Con l'aiuto di una forchetta aggiungi gli spaghetti conditi, completa con un filo d'olio e chiudi le due estremità della carta forno a caramella, lasciando la parte centrale semiaperta.



8 Procedi allo stesso modo per le altre tre porzioni infine sistema i cartocci in una teglia da forno e completa la cottura a 200°C per 10 minuti. Appena pronti, prima di portarli in tavola, apri ogni cartoccio e insaporisci gli spaghetti allo scoglio con una abbondante spolverizzata di prezzemolo tritato.



## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO AL CARTOCCIO: RICETTA FACILE E GUSTOSA

Gli spaghetti allo scoglio al cartoccio sono un'interpretazione elegante e gustosa del classico primo piatto di mare. Questa ricetta, perfetta per un'occasione speciale, combina la freschezza dei frutti di mare con un metodo di cottura al forno che esalta i sapori e rende la presentazione in tavola irresistibile. Un piatto che sa di mare, semplicità e raffinatezza.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere un sapore intenso, utilizza l'acqua rilasciata da cozze e vongole per insaporire il condimento.

Se avanza del condimento, usalo come base per una zuppa di pesce o un risotto.

Puoi sostituire gli spaghetti con linguine o paccheri per variare il formato.

Aggiungi calamari o merluzzo per arricchire ulteriormente il piatto.

## CONSERVAZIONE

Puoi preparare il condimento in anticipo e conservarlo in frigorifero per un giorno. Una volta assemblati, i cartocci vanno cotti al momento per mantenere la freschezza e la croccantezza degli ingredienti.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE:

Spaghetti vongole e gamberetti: un'alternativa ricca di sapore.

Risotto ai frutti di mare: un classico che non delude mai.

Paccheri con gamberi e zucchini: un primo piatto dal gusto delicato.

Spaghetti con tonno e pomodorini: una ricetta mediterranea leggera e sfiziosa.

Spaghetti alle acciughe: saporiti e veloci da preparare

Spaghetti alla Nerano: un piatto semplice e cremoso con zucchini e provolone.