

PRIMI PIATTI

# Spaghetti allo scoglio

di: *MagicaDea*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Gli spaghetti allo scoglio sono di una semplicità disarmante ma di certo sono squisiti. Il primo piatto perfetto per chi ha voglia di portare a tavola una pietanza gustosa ma raffinata che di certo sarà amata da tutti i commensali.

Gli spaghetti allo scoglio con i frutti di mare sono un primo piatto semplice da fare ma sempre molto gradito. Non è una ricetta complicata, scegliete prodotti di grande qualità e vedrete che piatto incredibile. Potrete inoltre realizzarlo anche al [cartoccio](#), per una versione più accattivante.

I frutti di mare uniti ai molluschi, danno vita ad un

insieme di sapori davvero eccellente. Provate questa ricetta e se amate particolarmente questo genere di piatti, ecco allora per voi un'altra proposta: [pasta cozze e mollica](#), davvero ottima!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 200 gr

COZZE 300 gr

VONGOLE 300 gr

GAMBERETTI 200 gr

CALAMARETTI 150 gr

POMODORINI 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti allo scoglio, Comincia facendo spurgare le vongole in acqua fredda leggermente salata per circa 1 ora. Taglia a metà i pomodorini taglia ad anelli larghi mezzo centimetro i calamari. Poi, pulisci le cozze, rimuovendo il bisso e sciacquandole per bene.





- 2 In una padella versa un filo d'olio abbondante, uno spicchio d'aglio, le vongole e le cozze. Copri con un coperchio e lasciale a aprire a fuoco medio alto per un paio di minuti.





**3** Con una schiumaiola togli le cozze e le vongole e tienile da parte. se vuoi sgusciare alcune. Intanto puoi mettere a cuocere gli spaghetti.

Nella padella invece versa i pomodorini.

Aggiungi i calamari ai pomodorini e lascia cuocere un minuto.





4 Adesso aggiungi i gamberi. Aggiungi sale e pepe e lascia cuocere i gamberi un minuto per parte. Scola gli spaghetti al dente direttamente nella padella e mescola il tutto. Aggiungi una spolverata di prezzemolo tritato.





5 Unisci le cozze e le vongole, al resto degli ingredienti, mescola quel tanto che basta per scaldare bene il tutto e impiatta.





