

PRIMI PIATTI

# Spaghetti allo scoglio

di: *MagicaDea*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    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. 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 400 gr  
COZZE 500 gr  
VONGOLE 400 gr  
GAMBERETTI 300 gr  
CALAMARETTI 400 gr  
POMODORINI 300 gr  
PEPERONCINO  
SALE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 1

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti allo scoglio, da prima assicuratevi di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari, poi procedete nel seguente modo: scaldate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, insaporite l'olio con uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato, poi trasferite nella padella, le cozze e le vongole, coprite e lasciate che le cozze e le vongole con il vapore si schiudano.



- 2** Mentre le cozze e le vongole si stanno aprendo, preparate la bisque: pulite i gamberetti, raccogliete in una ciotola le teste e i carapaci, scaldate un giro d'olio in una padella e trasferite le teste e i carapaci dei gamberetti nella padella con l'olio caldo, lasciate tostare.



- 3** Tagliate i pomodorini, una parte aggiungetela nella padella con le teste e i carapaci dei gamberetti per dare ulteriore sapore alla bisque, mentre il resto di pomodorini tagliati, teneteli da parte per la fase successiva.

Lasciate insaporire per qualche minuto.



- 4 Quando le cozze le vongole si saranno aperte, toglietele dal fuoco e con un colino filtrate il fondo di cottura, raccogliete le cozze e le vongole in una ciotola.



- 5 Anche la bisque a questo punto è pronta, mettete le teste e i carapaci dei gamberetti insieme ai pomodori appena fatti tostare e insaporire in padella, in uno shiacciapatate, spremete, in modo tale da ottenere un concentrato di sapore.





- 6** Sgusciate le vongole e le cozze, ma abbiate cura di conservarne qualcuna con il guscio, quelle che non si sono aperte buttatele.

Raccoglietele nella ciotola insieme al fondo di cottura filtrato.



- 7** Fate insaporire abbondante olio extravergine d'oliva, in una padella, con uno spicchio d'aglio in camicia, del peperoncino tritato, fresco o secco decidete voi; e del prezzemolo tritato.





**8** Quando l'olio si sarà ben insaporito, da prima mettete nella padella i tentacoli dei calamaretti, cuocete per qualche minuto a fiamma vivace, tagliate le sacche dei calamaretti a striscioline.

Sfumate con del vino bianco il condimento, fate evaporare tutta la parte alcolica.





- 9 Evaporata tutta la parte alcolica, aggiungete nella padella anche le sacche dei totani appena tagliate, lasciate insaporire per qualche minuto; poi aggiungete le cozze e le vongole insieme al loro fondo di cottura filtrato, aggiungete anche la bisque, insaporite con una macinata di pepe nero e lasciate leggermente ritirare il fondo di cottura per pochi minuti.







**10** In una capiente casseruola portate a bollire l'acqua, salatela e tuffateci la pasta, portate a cottura al dente.





**11** Mentre la pasta si stà cuocendo, terminate la preparazione del condimento: aggiungete nella padella con il condimento i pomodorini tagliati, messi da parte in precedenza, salate, ed infine aggiungete i gamberetti, fate cuocere al massimo per 1-2 minuti.





**12** Preparate un trito di prezzemolo fresco, da aggiungere a piatto finito prima di servire per dare freschezza al piatto.



**13** Gli spaghetti sono al dente, scolateli direttamente nella padella con il condimento e a fiamma vivace fate insaporire e amalgamare bene tutti gli ingredienti.



14 Impiattate e servite gli spaghetti allo scoglio con il prezzemolo fresco tritato e un filo d'olio a crudo.

