

PRIMI PIATTI

## Spaghetti mari e monti

---



Se proprio non riuscite a scegliere tra un piatto a base di pesce e uno di terra gli spaghetti mari e monti sono ciò che fa per voi. Un primo perfetto quando si hanno ospiti a cena su cui si vuol far colpo senza star troppo a cucinare. Perché per quanto sono appariscenti, gustosi e invitanti si fanno davvero in pochissimo tempo!

La pasta mari e monti è il piatto perfetto per gli eterni indecisi, però conquisterà anche chi ha le idee in genere molto chiare, perché il sapore dei funghi si sposa benissimo con quello dei frutti di mare e anche il mix di diverse consistenze crea un piatto davvero speciale.

La ricetta degli spaghetti mari e monti si ritrova molto facilmente un po' in tutta Italia ed è per questo che non ha una regione specifica di appartenenza. Contenendo in essa elementi di terra e alcuni di mare, potrebbe essere nata praticamente

in qualunque luogo.

In questo caso sono stati utilizzati degli sfiziosi funghi champignon e delle vongole fresche ma qualora voleste potete sostituire questi due ingredienti con ciò che vi piace di più. I funghi che potete utilizzare sono anche i profumatissimi porcini o dei deliziosi pleurotus, il risultato sarà proprio decisamente speciale lo stesso.

Inoltre abbiamo realizzato questa ricetta cuocendo delle linguine e possiamo dirvi che la pasta lunga in questo caso ci sta benissimo, ma questo sughetto a base di funghi e frutti di mare si sposa divinamente anche con altri formati di pasta come le tagliatelli, elicoidali, penne, farfalle e addirittura, perché no, anche gnocchi!

Fatevi consigliare dalla vostra fantasia, in cucina non si sbaglia mai se si seguono le proprie inclinazioni e i propri gusti.

Insomma amici di Cookaround cucina e ricette questo è proprio un gran bel piatto da provare, ve ne innamorerete al primo assaggio ne siamo assolutamente certi, diventerà un vostro cavallo di battaglia per i prossimi pranzi e le prossime cene.

Se poi siete amanti della pasta ecco per voi altre ricette di primi semplici e veloci che dovete provare alla prima occasione possibile, da soli o in compagnia!

[pasta alla pecoraia](#)  
[pasta con il tonno](#)  
[pasta alla carrettiera](#)  
[pasta con il salmone](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
SPICCHI DI AGLIO 2  
GAMBERETTI 200 gr  
VONGOLE 500 gr  
POMODORI CILIEGINI 250 gr  
CHAMPIGNON 150 gr  
CHIODINI 150 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPE  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della pasta mari e monti per prima cosa in una capiente padella aprite le vongole, mettendole assieme a un filo di olio extra vergine di oliva, i gambi di prezzemolo fresco e a uno spicchio di aglio.

Qualora non amaste il sapore dell'aglio potete lasciarlo in camicia.

Coprite con un coperchio e aspettate che si schiudano.





2

Quando saranno aperte, raccoglietele e filtrare il liquido di cottura, quindi mettetle da parte.





**3** A questo punto, procedete tagliando i funghi champignon a fettine abbastanza sottili.

Fatto ciò tagliate anche i pomodorini a metà.



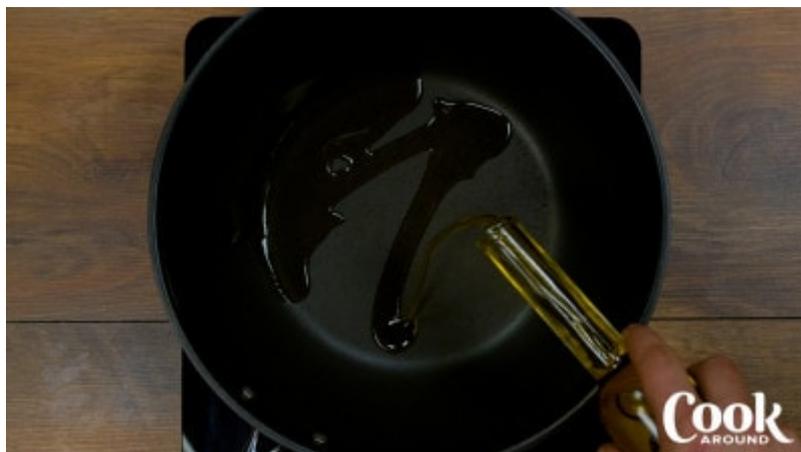


4

Fatto ciò in padella versate un nuovo giro di olio extra vergine di oliva, aggiungete un'aglio e in esso fate saltare i funghi (champignon fatti precedentemente a fette) molto rapidamente e mantenendo il fuoco vivo. Ora aggiungete un pizzico di sale in modo da far perdere l'acqua di vegetazione ai funghi, dopo qualche minuto aggiungete anche i pomodorini tagliati a metà e i gamberetti puliti e sgusciati.

Saltate per pochi minuti a fiamma viva.

Ora regolate di sale e pepe secondo i vostri gusti.







5 Ora potete cuocere la pasta. Tuffatela in abbondante acqua salata e cuocetela finché essa

non risulti al dente.



- 6** Trasferite gli spaghetti nella padella con u funghi aggiungete l'acqua delle vongole filtrata e salutate la pasta per qualche minuto in modo che rilasci amido e formi la cremina.

Aggiungete solo alla fine le vongole, sgusciandone una metà.

Mettete a questo punto abbondante prezzemolo tritato, impiatate e servite caldo.



