

PRIMI PIATTI

Spaghetti misto mare in rosso

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se oggi o nei prossimi giorni avete voglia di un bel menù a base di pesce, vi proponiamo allora la ricetta degli spaghetti misto mare in rosso. Facili, gustosi e decisamente saporiti sono decisamente un gran piatto alla portata di tutti! Provateli e ci darete ragione!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
CODE DI MAZZANCOLLE 100 gr
SEPIE 250 gr
CALAMARI 200 gr
POLPETTI 250 gr
BRODO DI PESCE 200 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
PASSATA DI POMODORO 350 gr
FOGLIE DI BASILICO
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO 1 ciuffo
VINO BIANCO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta misto mare in rosso, per prima cosa pulite bene e sciacquate sotto l'acqua corrente i vari tipi di molluschi che andrete ad utilizzare. Quindi tagliate a cubetti

la seppia, i polpetti a pezzi grossolani e, i calamari ad anelli.

2 Versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una capace padella. Aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna. Aggiungete in padella un trito di prezzemolo e, lasciate scaldare brevemente. Unite a questo punto i molluschi appena preparati. Lasciate rosolare per qualche istante, quindi sfumate il tutto con del vino bianco e, a fuoco sostenuto lasciate evaporare completamente tutta la parte alcolica del vino.

Unite in padella la passata di pomodoro, le foglie di basilico, aggiustate il sugo con un pizzico di sale, proseguite la cottura per 30-40 minuti a fuoco basso. Durante la cottura incorporate il brodo di pesce, ogni qual volta il sugo lo richiede.

Pochi istanti prima del termine di cottura, unite al sugo le code di mazzancolle eviscerate.

3 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e, tuffateci in cottura gli spaghetti. Portate gli spaghetti a cottura al dente. Trascorso il tempo di cottura desiderata, scolate gli spaghetti direttamente dentro la padella con il condimento, saltate per qualche istante in maniera tale da fare insaporire bene il tutto e, se necessario aggiungete poca acqua di cottura della pasta, quindi impiattate e servite.