

PRIMI PIATTI

Chitarra ai moscardini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MOSCARDINI 400 gr

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

POMODORI

Chitarra ai moscardini, un primo piatto elegante e di classe che vi farà riscuotere tantissimi complimenti! I moscardini si legano molto bene al pomodoro, e l'insieme è perfetto per condire questo piatto di spaghetti alla chitarra. Un buon primo per un pranzo a base di pesce. Se amate i primi di mare questo è il piatto che fa per voi, facile e buonissimo!

Se poi questi molluschi vi piacciono tanto, provate anche quest'altra ricetta: polpi [veraci affogati](#), che piatto eccezionale!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della chitarra ai moscardini, lavate e togliete ai moscardini la bocca.

Rosolate in una padella con l'olio l'aglio tritato, aggiungete i moscardini e cuoceteli a fiamma vivace per 5 minuti.



- 2 Abbassate la fiamma e protraete la cottura per altri 15minuti.

Spezzettate con un coltello i pomodori pelati, aggiungeteli ai moscardini, insaporite di sale e lasciate cuocere per altri 10 minuti a fiamma dolce.



3 A parte, lessate gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua salata, scolateli e mantecateli con la salsa di moscardini.



4 Servite a tavola con una spolverata di prezzemolo tritato.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche altri formati di pasta?

Si certo, scegli sempre la pasta lunga.

Posso preparare in anticipo il sugo?

Sì puoi prepararlo e lasciarlo per po' in frigorifero.