

PRIMI PIATTI

Spaghetti al nero di seppia con frutti di mare e pomodorini

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

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



INGREDIENTI

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA 400 gr
VONGOLE 300 gr
LUPINI 300 gr
FASOLARI 300 gr
CALAMARO 200 gr
POMODORI CILIEGINI 300 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
AGLIO 1 spicchio
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
LIMONE ½
VINO BIANCO ½ bicchierini
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 I frutti di mare: consigliamo un misto di vongole, tartufi, lupini e fasolari.

In una padella, facciamo soffriggere leggermente un aglio senz'anima e dei gambi di prezzemolo.

Togliamo l'aglio quando sarà imbrunito, versiamo i frutti di mare (precedentemente sciacquati con abbondante acqua corrente e asciugati tenendoli avvolti in un panno da cucina) e una spruzzatina di limone. Copriamo e lasciamo cuocere finché non saranno aperti, facendo attenzione a far asciugare troppo il tutto. Sgusciamo una parte dei frutti di mare, lasciandoli nella padella insieme al sughetto. Mettiamo da parte il resto.

Calamaro e pomodorini

In una padella a parte, facciamo soffriggere altro aglio e un po' di peperoncino, aggiungiamo i calamari precedentemente puliti e tagliati a pezzi più o meno grossi.

Facciamo sfumare un po' di vino bianco e dopo qualche minuto, aggiungiamo pomodorini puliti e tagliati in parti.

Proseguiamo la cottura a fuoco medio e quando tutto sarà cotto, a fuoco spento aggiungiamo il sughetto con i frutti di mare sgusciati.

La pasta: consiglio spaghetti al nero di seppia Garofalo di Gragnano.

Scoliamo la pasta al dente, saltiamo con i calamari ed i frutti di mare e aggiungiamo del prezzemolo fresco. Infine impiattiamo, aggiungiamo rapidamente i frutti di mare dentro le valve ed un'altra manciata di prezzemolo tritato.