

PRIMI PIATTI

# Spaghetti vongole e gamberetti

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Gli [spaghetti con le vongole](#) sono un classico intramontabile della tradizione culinaria italiana. Prendendo spunto da questa ricetta così amata si possono creare tanti altri [primi piatti](#), come per esempio gli [scialatielli cozze e vongole](#), le [fettuccine calamari e vongole](#) e, ovviamente, gli **spaghetti vongole e gamberetti** che ti proponiamo qui!

Gli **spaghetti vongole e gamberetti** sono una ricetta altrettanto facile, veloce e golosa, arricchita dalla presenza dei crostacei. Siamo sicuri che piacerà tantissimo agli **amanti della cucina di mare**. Questi spaghetti sono ideali per un'occasione speciale, con gli **spaghetti vongole e gamberetti** il

successo è garantito!

Se ti piacciono le [ricette di mare](#), ecco qui alcune **ricette** che potrebbero piacerti:

[Risotto ai frutti di mare](#)

[Spigola al cartoccio](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

[Sugo di pesce](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTONI 400 gr

VONGOLE VERACI 1 kg

GAMBERETTI SGUSCIATI 250 gr

SPICCHI DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

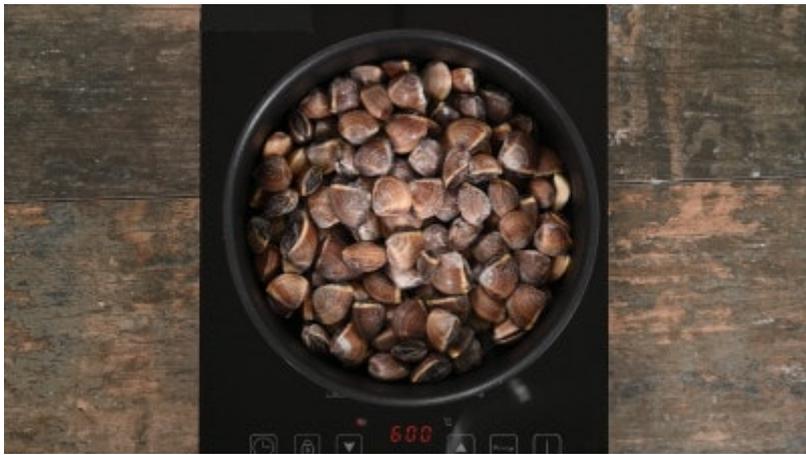
## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti vongole e gamberetti rosola uno spicchio di aglio in una padella con un giro d'olio.





- 2 Aggiungi le vongole che avrai fatto precedentemente spurgare in acqua e sale. Copri con un coperchio e cuoci a fiamma viva finché non si saranno aperte.



- 3 Preleva le vongole dalla padella e conserva la loro acqua di cottura.



4 Nel frattempo metti a cuocere gli spaghetti in una pentola di acqua bollente salata. In un'altra padella fai rosolare uno spicchio d'aglio con il peperoncino tagliato a fettine.





**5** Aggiungi i gamberi e cuoci per 2 minuti, poi unisci le vongole e la loro acqua di cottura e mescola.





**6** Scola la pasta al dente e trasferiscila nella padella con il condimento, infine salta brevemente il tutto. Profuma con il prezzemolo tritato e servi subito gli spaghetti vongole e gamberetti.



