

PRIMI PIATTI

Tagliatelle allo scoglio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [18 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Allegri, colorati, gustosi e saporiti, le **tagliatelle allo scoglio** sono davvero un piatto stepitoso. I frutti di mare si sposano benissimo con questo tipo di pasta che ne accoglie sapientemente il sugo. Provate questa ricetta e proponetela magari ad un pranzo o una cena elegante a base di pesce, vedrete che successo sulla vostra tavola! E se volete comporre un menù speciale, per secondo vi consigliamo l'[orata al sale](#), spettacolare anch'essa!

Per una versione più accattivante provate gli [spaghetti allo scoglio al cartoccio](#)!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr

GAMBERETTI 8

SCAMPI 4

COZZE 500 gr

VONGOLE 500 gr

POMODORI maturi - 200 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare un buon piatto di tagliatelle allo scoglio, fate scaldare in una padella dell'olio e soffriggetevi lo spicchio d'aglio tritato, il peperoncino e il prezzemolo unitevi, quindi le cozze e le vongole.

Quando le cozze e le vongole iniziano ad aprirsi, sfumate con il vino e lasciatelo evaporare.



- 2 Aggiungete, a questo punto, i pomodori tagliati a pezzi e lasciate cuocere il tutto per 10 minuti a fiamma bassa; regolate di sale e pepate.



- 3 Nell'ultimi 3 minuti di cottura aggiungete i gamberi e gli scampi e portate a termine la

cottura.



- 4 A parte lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e mantecatele con il sugo appena realizzato.



- 5 Servite in tavola con una spolverata di prezzemolo tritato fresco.

CONSIGLIO

Che altro tipo di pasta potrei usare?

Vanno bene anche gli spaghetti!

Ho comprato più cozze del previsto, cosa potrei farci?

Ti suggeriamo di fare le cozze [gratinate ai porri](#): buonissime!