

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle allo scoglio

di: *Cookaround*

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!

## 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