

# Spaghetti allo scoglio

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



## Informazioni Generali



Preparazione:  
30 min



Cottura:  
30 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Elevato



Difficoltà:  
Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di pulizia di vongole e cozze

Gli spaghetti allo scoglio, primo piatto a base di molluschi e crostacei, è una pietanza che è spesso una presenza fissa all'interno dei menù di tutti i locali che cucinano pesce; non c'è ristorante infatti che non abbia in lista una propria versione degli spaghetti allo scoglio.

Le preparazioni e le varianti degli spaghetti allo scoglio sono innumerevoli, complici le località e la stagione in cui gli spaghetti allo scoglio vengono preparati; di sicuro non possono mancare cozze e vongole, regine incontrastate dei molluschi più amati e utilizzati dagli italiani.

Negli spaghetti allo scoglio possono venire usati anche cannolicchi, seppioline, gamberi, scampi; nella versione da noi preparata abbiamo preferito usare ingredienti che possono essere trovati in ogni stagione nei banchi dei pescivendoli in ogni parte di Italia, ma nulla vi vieta di scatenare la fantasia o di scegliere i molluschi che più vi piacciono.



## Ingredienti

### » Aglio

4 spicchi



### » Pomodori

ciliegino 300 gr



### » Brodo

(fumetto) di pesce qualche mestolo



### » Prezzemolo

tritato 4 cucchiaini



### » Calamari

300 gr



### » Scampi

4



### » Molluschi

cozze 500 gr



### » Spaghetti

320 gr



### » Molluschi

vongole 500 gr



### » Vino

bianco mezzo bicchiere



### » Olio

extravergine di oliva 1/2 bicchiere



## Preparazione



Per prima cosa pulite molto bene sotto l'acqua fredda le cozze eliminando quelle rotte o aperte, quindi togliete loro il bisso (barbetta) che fuoriesce dalle valve e grattate il guscio con un coltellino o con una paglietta nuova di acciaio; per quanto riguarda le vongole veraci, ecco una dritta per eliminare quelle piene di sabbia: armatevi di pazienza e prendetene una alla volta, picchiate la vongola con la parte del taglio sopra un tagliere di legno e verificate se fuoriesce del nero. Se questo accade, gettate via la vongola perchè sarà piena zeppa di sabbia scurissima.

A questo punto sciacquate molto bene cozze e vongole pulite sotto l'acqua fredda corrente, quindi scolatele. Ponete le vongole dentro ad un tegame a fiamma piuttosto vivace (1), coprite con un coperchio e lasciate che si dischiudano, poi spegnete il fuoco e lasciatele al caldo. Ripetete lo stesso procedimento anche per le cozze (2).

Passiamo ai calamari: puliteli (3) (guarda come fare [cliccando qui](#)), dividete le sacche dai tentacoli e poi tagliate le sacche ad anelli



Mettete in un tegame uno spicchio di aglio schiacciato (o intero se preferite toglierlo dopo la cottura) e 2-3 cucchiari di olio (4), fatelo dorare e aggiungete i calamari (5); quando questi si sbianchiranno, aggiungete il vino bianco (6), lasciatelo leggermente sfumare e poi aggiungete il prezzemolo lasciate cuocere per 10 minuti, quindi spegnete il fuoco e tenete al caldo.



E' il turno degli scampi: lavateli, asciugateli e praticate un taglio centrale sull'addome che parte dalla coda e arriva alla testa. Sull'estremità della coda è visibile, tra le carni, un filetto nero: si tratta dell'intestino che se non verrà eliminato risulterà amarognolo, quindi prendete uno stecchino di legno e fatelo fuoriuscire (7), poi estraetelo delicatamente con le dita. A questo punto, mettete in una padella 2-3 cucchiari di olio con uno spicchio di aglio tagliato a metà, fatelo leggermente dorare e poi unite gli scampi che farete rosolare su tutta la superficie (8). Spegnete il fuoco e tenete anche gli scampi al caldo. Lavate e tagliate i pomodorini a metà (9).



In una padella piuttosto capiente (dovrà contenere tutto il pesce e la pasta), mettete 4 cucchiari di olio e due spicchi di aglio che farete dorare: aggiungete i pomodorini (10) e lasciateli ammorbidire senza che si spappolino. Nel frattempo mettete a lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata. Attendendo la cottura della pasta, aggiungete in padella, assieme ai pomodorini, i calamari (11) con il loro fondo di cottura e anche il liquido di cottura di cozze e vongole che avrete filtrato attraverso un colino a maglie fini. Tre minuti prima della fine della cottura della pasta, scolatela e aggiungetela in padella, quindi terminate la cottura facendola saltare assieme ai liquidi aggiunti. Se fosse necessario, aggiungete anche qualche mestolo di fumetto di pesce (12).



Un minuto prima della fine della cottura della pasta, aggiungete il prezzemolo tritato (13), le cozze, le vongole (14) e gli scampi (15). Terminate gli spaghetti allo scoglio regolando eventualmente di sale e pepe. Servite immediatamente.

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

### Consigli per gli acquisti



Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.



ePRICE

