

Spaghetti ai frutti di mare

Gli **spaghetti ai frutti di mare** si preparano scottando i gamberi e quindi scaldando i frutti di mare in tegame privo di acqua mentre porremo in teglia l'olio con un trito di aglio che andremo ad unire ai frutti di mare. Scopriamo i passaggi della ricetta degli spaghetti ai frutti di mare.



INGREDIENTI

- 400 g **Pasta (Spaghetti)**
- 200 g **Canestrelli**
- 200 g **Cozze**
- 200 g **Vongole**
- 200 g **Gamberi**
- 2 spicchi **Aglio**
- 2 **Pomodori**
- 1 mazzetto **Prezzemolo**
- 2 cucchiaini **Olio di oliva extravergine**
- q.b. **Peperoncino**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 3 cucchiaini **Vino bianco dolce**

PREPARAZIONE

Scottate i gamberi e sgusciateli, scaldate i frutti di mare in un tegame senza acqua, fateli aprire e poi togliete i molluschi dai gusci. Filtrate il liquido rimasto e tenetelo da parte.

Mettete in una teglia l'olio con un trito di aglio molto fine, fate scaldare e poi unite i frutti di mare.

Mescolate, abbassate la fiamma e unite i gamberi, il pomodoro tagliato a pezzi piccoli, il liquido filtrato dei molluschi, un trito di prezzemolo, il vino bianco, un pizzico di peperoncino, sale e pepe a piacere. Cuocete a fuoco basso per circa 10 minuti.

Lessate gli spaghetti al dente, scolateli e metteteli nella teglia con i frutti di mare, fate saltare un minuto per ben amalgamare e servite su un piatto da portata.