

Spaghetti al Cartoccio (Abruzzo)

Ingredienti

spaghetti, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, scampi e vongole sgusciati, calamari, vino bianco, pomodori a pezzi, prezzemolo tritato, peperoncino, uno scampotto per ogni commensale, sale

Preparazione

Mettere sul fuoco una casseruola con l'olio e l'aglio; appena l'aglio imbriondisce aggiungere tutto il pesce ben pulito e lavato. Dopo circa 10 minuti, quando il pesce si è asciugato dalla sua acqua, aggiungere un buon bicchiere di vino Trebbiano e attendere ancora qualche minuto. Unire il pomodoro, un pizzico di prezzemolo e peperoncino a piacere. Lessare gli spaghetti (circa 100 gr a persona) in acqua abbondante, con sale quanto basta, a metà cottura; scolarli e condirli con il sugo preparato. Disporre su un piatto da portata la carta stagnola e versarvi gli spaghetti; avvolgerli e metterli in forno caldo (200°) un minuto per dar modo al calore di bombare la carta

