

Spaghetti con cozze e gamberi

Gli spaghetti con cozze e gamberi sono preparati senza particolare attenzione alla stagionalità, si faranno aprire le cozze in padella dopo averle pulite e si sgusceranno mentre i gamberi saranno cotti a vapore e uniti ai frutti delle cozze mentre la pasta verrà cotta e poi mantecata, prima di essere unita ai gamberi e alle cozze, in un sautese con olio e aglio.

La ricetta completa



Ingredienti

- 240 g Spaghetti
 - 120 g Code di gamberi
 - 400 g Cozze
 - 10 cl Olio di oliva
 - 1 Aglio, spicchio
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe nero
-

Preparazione



Lasciate le cozze in acqua per un paio di ore e privatele dei filamenti che fuoriescono. Scolatele bene e mettetele in una padella con coperchio, lasciatele quindi sulla fiamma vivace per 3 minuti per farle aprire, rimestando spesso.



Sgusciate e conservate, filtrandolo, il liquido di cottura. Cuocete i gamberi brevemente a vapore. In una piccola casseruola ridurre il liquido di cottura filtrando, quindi aggiungere le cozze ed i gamberi.



Bollite in acqua salata gli spaghetti e scolateli al dente. In un ampio sautese versate l'olio, l'aglio tagliato a pezzetti, fatelo imbiondire, quindi aggiungete gli spaghetti e fate saltare brevemente.



Versate le cozze ed i gamberi sugli spaghetti. Cospargete con il prezzemolo tritato ed il pepe e fate saltare per 1 minuto a fuoco vivace.