Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Redazione

Spaghetti alla chitarra di Emilio

Gli spaghetti alla chitarra allo scoglio sono un grande classico della cucina, un primo piatto di mare in cui si assapora tutto il gusto intenso del pesce fresco.

Il vino bianco secco sfumato con il pesce regala una leggera e piacevole nota aromatica e il prezzemolo fresco tritato completa infine questa ricetta perfetta per essere preparata in qualsiasi stagione dell’anno.

- 500 g di spaghetti
- 400 g di cozze già spurgate e pulite
- 400 g di vongole già spurgate e pulite
- 4 gamberoni
- 8 cannocchie
- 300 g di calamari
- 300 g di pomodorini pachino
- 2 spicchi d'aglio
- vino bianco secco
- 1 scalogno
- prezzemolo
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe
- 1 peperoncino di cayenna

Mettete cozze e vongole in una casseruola insieme a un filo d'acqua un goccio di vino. Trasferitele in una seconda pentola. Coprite e fatele aprire a fiamma alta seguendo lo stesso procedimento.

Sgusciate cozze e vongole (conservandone un terzo del totale intero per la decorazione finale) e filtrate l'acqua di cottura con un colino a maglie molto strette. Eliminate i gusci vuoti.

Eviscerate e spellate i calamari. Lavateli accuratamente e tagliateli ad anelli. Aggiungeteli all'interno di una padella in cui avrete fatto appassire lo scalogno e la carotina tritati insieme all'olio extravergine di oliva e all'aglio. Dopo 4-5 minuti sfumate con il vino bianco e fate evaporare.

Pulite i gamberi e le cannocchie facendo un'incisione sulla schiena e eliminando l'intestino con uno stecchino. Fate insaporire in una casseruola l'olio con 1 spicchio d'aglio, adagiatevi i gamberi e cannocchie. Fateli cuocere per pochi minuti. Nella stessa casseruola adagiate i pomodorini tagliati e scolati dal loro succo. Fateli insaporire aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua di cottura dei molluschi. Unite le vongole, le cozze, i gamberoni e le cannocchie e mescolate per qualche minuto. Aggiustate di sale e pepe.

Nel frattempo avrete incominciato la cottura degli spaghetti alla chitarra in acqua bollente salata. Scolateli ben al dente, trasferiteli nella casseruola con il sugo e terminate la cottura aggiungendo altro liquido di cottura dei molluschi. Mescolate, aggiungete il prezzemolo tritato e spegnete.

Buon appetito!!