

La tradizione italiana della cucina marinara vanta numerose ricette importanti come gli **spaghetti alle vongole** o



il **sauté di cozze e vongole** fino a finire alle prelibatezze regionali, come il **brodetto fanese** o la **fregola con le arselle**, per citarne qualcuno. Ma in tantissimi ristoranti vi sarà capitato di leggere o assaporare gli spaghetti allo scoglio. Perché non provare a farli a casa allora? In un piatto sono concentrati tutti i profumi del Mediterraneo che condiscono gli spaghetti, risottati in padella per assorbire il sapore del mare e diventare ancora più appetitosi! Esistono innumerevoli versioni di questa prelibatezza, noi vi proponiamo la nostra, con vongole e cozze insieme alla prelibata carne degli scampi! Ma voi sentitevi liberi di aggiungere o sostituire gli ingredienti con lupini, cannolicchi, seppioline, polipetti e gustare così degli spaghetti allo scoglio sempre diversi, ma soprattutto sempre più buoni!

Ingredienti

Spaghetti 320 g **Cozze** 1 kg **Vongole** 1 kg **Calamari** 300 **Scampi** 8 **Pomodori** tipo ciliegino 300 g **Olio di oliva** extravergine 80 g **Aglie** 5 g **Prezzemolo** tritato 10 g **Vino bianco** 50 g **Cognac** 50 g

Preparazione



Per preparare gli spaghetti allo scoglio cominciate dalla **pulizia di cozze e vongole**, quindi ponete una scolapasta in un recipiente, in modo che non tocchi il fondo e riempite con acqua corrente fredda, lasciando spurgare le vongole della sabbia in eccesso. Buttate via l'acqua e ripetete l'operazione, lasciandole poi in ammollo (1). Passate poi alla pulizia delle cozze: togliete le impurità presenti sulle valve aiutandovi con il dorso di una lama qualora siano molto resistenti e strappando via il bisso, cioè la parte barbetta che fuoriesce (2), dopodiché aiutatevi con una paglietta d'acciaio nuova e grattate via le impurità (3).



Può capitare che il guscio di qualche vongola contenga solo sabbia, per essere sicuri che non sia così, battete con decisione ma senza troppa forza il guscio su un tagliere, facendo attenzione che il taglio sia verso il basso, se noterete una macchia nera sul tagliere vuol dire che è piena di sabbia e va quindi scartata (4), fate comunque una prova con un coltello per vedere se questa contiene effettivamente sabbia. Lasciate riscaldare 25 grammi di olio d'oliva in un tegame piuttosto capiente e quando sarà ben caldo versate le vongole e le cozze (5) coprite subito con un coperchio e attendete fin quando non sono completamente dischiuse (6).



Una volta aperte le cozze e vongole togliete il coperchio (7) e versatele in un recipiente con all'interno un colino a maglie molto strette (8) in questo modo non solo potrete separare il sugo dai molluschi, ma potrete assicurarvi che eventuali impurità e residui di sabbia non finiscano nel vostro condimento (9).



Poi sgusciate sia le vongole (10) che le cozze (11) e tenete da parte i molluschi e qualche altro guscio ancora pieno (12) mentre potrete eliminare i gusci vuoti.



Se non li utilizzate già puliti, potete dedicarvi alla **pulizia dei calamari**: dovrete eliminare la testa e le interiora, successivamente poi togliete via la pelle (13) e incidete solo la parte superficiale, potrete aiutarvi entrando con la lama nel suo interno, fino ad aprirlo completamente (14) dopodiché tagliatelo a listarelle (15).

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO



A questo punto fate insaporire in una padella 25 g d'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio spremuto (16) e quando sarà ben imbiondito versate i calamari insieme ad un pizzico di sale (17), qualche minuto dopo saranno sbianchiti, quindi potrete sfumare con il vino bianco (18).



aggiungete anche il prezzemolo sminuzzato (19) e quando sarà ben evaporato l'alcol spegnete la fiamma, i calamari hanno una cottura molto breve. Dedicatevi poi alla pulizia degli scampi, con le forbici tagliate sui lati della coda eliminando così la corzza che ricopre l'addome, dopodiché incidete il dorso ed estraete la polpa (20) facendo molta attenzione a non strapparla poiché è molto delicata. Sul dorso è presente una strisciolina scura, eliminatela con uno stuzzicadenti poiché è l'intestino dello scampo. In questo modo non rilascerà un sapore amaro (21).



In una padella fate insaporire 30 grammi d'olio d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio tagliato in 2-3 pezzetti così potrete estrarlo e poi adagiate gli scampi (22) e poi sfumateli con il cognac (23) fate moltissima attenzione alla possibile fiammata che l'alcol potrebbe fare a contatto con la fiamma. Non appena il **cognac** sarà evaporato completamente e gli scampi avranno cotto per un paio di minuti al massimo estraeteli e teneteli da parte (24). Tenete da parte il fondo di cottura, poiché lo potrete utilizzare per la cottura dei pomodorini.



Dopo aver lavato i pomodorini, tagliateli in 4 parti (25) e versateli nel tegame di cottura degli scampi (26), in questo modo potrete deglassare la padella e raccogliere così il sughetto sul fondo. Intanto che i pomodorini cuociono, versate gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente e lasciateli cuocere fino a metà cottura (27).



Scolate la pasta mentre è ancora molto al dente e versatela direttamente nella padella di cottura dei pomodorini (28) e aggiungete il liquido di cottura delle vongole e delle cozze (precedentemente filtrato) (29) in questo modo la pasta ne assorbirà completamente il sapore; mantenete la fiamma viva sotto la padella. A fine cottura aggiungete anche le vongole le cozze (30),



poi i calamari (31) e infine gli scampi (32); mantecate ancora per qualche istante e poi impiattate gli spaghetti allo scoglio ancora caldissimi (33)!

Conservazione

Si consiglia di consumare subito gli spaghetti allo scoglio; è possibile conservare in frigorifero in un contenitore di vetro e coperto con pellicola per un giorno al massimo.

Curiosità

L'origine del nome di questo piatto non è certa, molto probabilmente è riconducibile al fatto che i molluschi utilizzati provengono dagli scogli, nel caso delle cozze, e dai fondali sabbiosi in cui vivono vongole e calamari o fangosi come nel caso degli scampi.