



Da
www.ricettegustose.it

**Le migliori
ricette di cucina
facili e gustose,
tutte rigorosamente
provate e fotografate
passo passo per essere
eseguite con più facilità**

Primi con sughi di pesce vol.2



Indice ricette

| | |
|---|----|
| <u>Spaghetti alla creola</u> | 3 |
| <u>Spaghetti alle vongole</u> | 4 |
| <u>Spaghetti asparagi e gamberetti</u> | 5 |
| <u>Spaghetti cozze e gamberetti</u> | 6 |
| <u>Spaghetti cozze e peperoni</u> | 7 |
| <u>Spaghetti delicati</u> | 8 |
| <u>Spaghetti gamberetti piselli e zucchine</u> | 9 |
| <u>Spaghetti marinari</u> | 10 |
| <u>Spaghetti tonno e acciughe</u> | 11 |
| <u>Spaghetti tonno e rughetta</u> | 12 |
| <u>Spaghetti vongole e funghi</u> | 13 |
| <u>Spaghetti vongole e pesce spada</u> | 14 |
| <u>Spaghetti zucchine e tonno</u> | 15 |
| <u>Tagliatelle funghi e tonno</u> | 16 |
| <u>Tagliatelle gamberetti e fiori di zucca</u> | 17 |
| <u>Tagliatelle gamberetti e pomodori</u> | 18 |
| <u>Tagliolini al nero di seppia e gamberoni</u> | 19 |
| <u>Tonnarelli cozze e agrumi</u> | 20 |
| <u>Tonnarelli cozze e zafferano</u> | 21 |
| <u>Tonnarelli zucchine gamberetti e vongole</u> | 22 |
| <u>Trofie pesto e gamberetti</u> | 23 |

Spaghetti alla creola

Ingredienti:

600-800 gr. di scampi e gamberetti(ho usato i congelati)

1 bicchiere di olio

300 gr. di polpa pomodoro

1 cucchiaino di pepe e 2 di curry

1 bicchiere di barbera

1/4 di panna

formaggio grattugiato

Preparazione:

Fare un soffritto con un piccolo scalogno, unire i gamberi e gli scampi, far rosolare qualche minuto poi aggiungere il barbera.



Bollire qualche altro minuto poi aggiungere il pomodoro e aggiustare di sale, cuocere x circa 20 25 minuti.



5 minuti prima della fine della cottura aggiungere pepe,curry e panna (il curry ha un sapore molto forte , consiglio di aggiungerne prima solo un cucchiaino, poi assaggiare ed eventualmente aggiungere l'altro)



scolare la pasta e mantecarla nel tegame.



Spaghetti alle vongole

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. spaghetti
500 gr. di vongole
10 pomodori ciliegini
2 spicchi di aglio
olio
prezzemolo
sale

Preparazione:

In una larga padella mettere a soffriggere l'aglio con l'olio ,aggiungere le vongole e il prezzemolo coprire e far aprire le vongole a fuoco vivo.



In un'altra padella soffriggere i pomodori tagliati a pezzetti con qualche cucchiaino di olio per 5 -6 minuti.



Sgusciare metà delle vongole e filtrare il sughetto.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, aggiungere il sughetto e le vongole sgusciate al sughetto di pomodori e far insaporire per un paio di minuti ,
scolare gli spaghetti versarli nella padella , aggiungere anche le vongole con il guscio mescolare bene e servire.



Spaghetti asparagi e gamberetti

Ingredienti :

350 gr di spaghetti (quì ho usato spaghetti freschi)
200 gr. di asparagi
200 gr. di gamberetti (ho usato quelli congelati)
200 gr di pomodorini piccanti
1 tazza di brodo di dado 1/2 cipolla
olio, sale, olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Soffriggere la cipolla in un pochino di olio , aggiungere gli asparagi tagliati a pezzetti piccoli e farli soffriggere x qualche minuto.



aggiungere i gamberetti e farli soffriggere per altri 5 minuti, aggiungere il brodo



il pomodoro e finire la cottura , senza far asciugare tutto il sughetto



nel frattempo cuocere gli spaghetti , mantecarli nel sughetto e servire. (questi sono spaghetti con pasta fresca.)



Spaghetti cozze e gamberetti

Ingredienti x 3 persone:

300 gr. di spaghetti
400 gr. di code di gamberetti
500 gr. di cozze
250 gr. di polpa di pomodoro
olio
sale
aglio

Preparazione:

Pulire e lavare bene le cozze sotto l'acqua corrente,
In una larga padella mettere due o tre spicchi di aglio con l'olio, far scaldare bene poi aggiungere le cozze, coprire e cuocere qualche minuto fino a che le cozze sono tutte aperte. Far raffreddare e togliere i gusci, tenendo da parte il fondo di cottura.



In un'altra padella soffriggere altro olio e aglio, aggiungere la passata, aggiustare di sale coprire e cuocere per circa 15 minuti, poi aggiungere i gamberetti sgucciati e far cuocere altri 5 minuti, infine aggiungere le cozze con un mezzo bicchiere di sughero di cottura.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella.



Spaghetti cozze e peperoni

Ingredienti x 4 persone:

350 gr. di spaghetti

1 kg. di cozze

1 peperone

200 gr. di pomodorini

basilico

mezzo bicchiere di vino bianco

1 spicchio di aglio

olio

sale, pepe

Preparazione:

Arrostire il peperone in forno a 250° gradi x 15 20 minuti , poi eliminare la buccia i semi e tagliarlo a listarelle. Lavare molto bene le cozze , in una padella mettere l'olio con l'aglio , far soffriggere poi aggiungere le cozze e farle aprire a fuoco vivo , poi togliere i gusci e filtrare il liquido. In un tegame mettere i pomodorini sbucciati e tagliati a pezzetti con un goccio di olio ,



far cuocere per circa 10 minuti , poi aggiungere le cozze con il liquido e il peperone , e far insaporire per qualche minuto



Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, poi scolare la pasta e mantecarla nel sughetto.



Spaghetti delicati

Ingredienti:

400 gr. di spaghettoni
3 zucchine
200 gr. di salmone (io ho usato la trota salmonata)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
100 gr. di ricotta
mezza cipolla
aglio
olio, sale, pepe

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla farla appassire in una padella 3 cucchiai di l'olio, poi unire il salmone pulito e tagliato a pezzetti piccoli, salare leggermente e cuocere per 5 - 6 minuti.



Lavare e spuntare le zucchine, tagliare a fettine sottili e farle rosolare in una padella con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio, salare pepare e far cuocere per circa 2 minuti, poi spegnere il fuoco.



Nel frattempo cuocere la pasta in acqua abbondante salata, qualche minuto prima di scolare la pasta, unire la ricotta al salmone e alle zucchine, mettere la pasta e mantecare.



Spaghetti gamberetti piselli e zucchine

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di spaghetti
200 gr. di gamberetti (pesati da congelati)
50 gr. di piselli
100 gr. di zucchine
1 scalogno
olio
sale
pepe

Preparazione:

Cuocere i piselli in una padella con l'olio, aggiungendo poca acqua per portarli a cottura.



In un'altra padella soffriggere lo scalogno nell'olio, mettere le zucchine tagliate a rondelle sottili far rosolare qualche minuto poi aggiungere i gamberetti e i piselli far cuocere tutto insieme qualche minuto, o comunque fino a cottura dei gamberetti.



Nel frattempo avrete lessato gli spaghetti, scolarli e mantecarli in padella.



Spaghetti marinari

Ingredienti x 4 persone:

380 gr. di spaghetti

200 gr. di gamberetti

250 gr. di cozze (pesate già sgusciate)

200 gr. di vongole (pesate già sgusciate)

1 tazza di polpa di pomodoro

mezzo bicchiere di vino bianco secco

1 cipollina, 1 spicchio di aglio, timo, maggiorana, olio, sale, pepe

Preparazione:

Sgusciare i gamberetti ,lavare molto bene cozze e vongole , farle aprire a fuoco vivo in padelle separate con poco olio e poi sgusciarle , tenendo da parte anche il loro sughetto.



In una padella soffriggere la cipolla tritata finissima , l'aglio e l'olio , aggiungere i gamberetti le cozze e le vongole ,far insaporire bene



aggiungere il timo la maggiorana il vino , e far evaporare a fuoco vivo,



mettere la polpa di pomodoro e cuocere x 15 - 20 minuti, aggiustando di sale e pepe.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella.



Spaghetti tonno e acciughe

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di spaghetti

120 gr. di tonno sott'olio

4 acciughe sott'olio

prezzemolo, salvia, aglio, basilico

pepe

Preparazione :

Mettere nel mixer olio , acciughe, prezzemolo, basilico, aglio, salvia e tritare tutto.



Mettere in padella aggiungere il pepe e il tonno, riscaldare qualche minuto per far amalgamare tutto.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata scolare e mantecare in padella.



Spaghetti tonno e rughetta

Ingredienti x 2 persone

100/120 gr di tonno sott'olio.
1 spicchio aglio,
olio,
sale, pepe,
brodo di dado,
100 gr. di rughetta,
pecorino grattugiato a piacere.

Preparazione:

Far soffriggere il tonno (ben sgocciolato) con olio e aglio.



Aggiungere la rughetta far appassire e poi aggiungere il brodo e portare a cottura , mettere sale e pepe.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti , scolarli e metterli nella padella e mantecare bene



aggiungere a piacere pecorino e pepe.



Spaghetti vongole e funghi

Ingredienti x 4 persone:

360 gr. di spaghetti
600 gr. di vongole
300 gr. di funghi
prezzemolo
mezzo bicchiere di vino bianco
2 patate
olive nere

Preparazione:

In una padella insieme all'olio il vino e uno spicchio di aglio far aprire le vongole.



In un'altra padella soffriggere i funghi, puliti e tagliati a fettine, aggiungere le vongole sgusciate con il loro sughetto filtrato, aggiungere le olive nere, aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 3 minuti.



In una pentola mettere a bollire l'acqua, con le patate sbucciate e tagliare a cubetti. Quando l'acqua bolle aggiungere la pasta e portare a cottura, scolare e trasferire tutto in padella, mantecare e servire a piacere con prezzemolo tritato.



Spaghetti vongole e pesce spada

Ingredienti :

400 gr. di pasta
250 pomodori maturi
500 gr. di vongole
400 gr. di pesce spada
1 scalogno
1 spicchio di aglio
prezzemolo

Preparazione : Cuocere le vongole con l'aglio e il prezzemolo , a parte far rosolare il pesce spada con l'olio e 1 piccolo scalogno,



aggiungere il pomodoro e le vongole sgusciate con il loro sughetto.



far cuocere per addensare un pò il sughetto .

Nel frattempo cuocere gli spaghetti e mantecarli nel sughetto.



Spaghetti zucchine e tonno

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di spaghetti
1 scatola piccola di tonno
1 zuccina
15 pomodorini piccoli
10 - 15 olive nere
Olio, sale

Preparazione:

Lavare spuntare e tagliare a rondelle la zuccina, metterla in una padella antiaderente con l'olio e farla insaporire bene per qualche minuto , unire i pomodorini tagliati il tonno, le olive , aggiustare di sale e continuare la cottura per 5 - 20 minuti.



cuocere la pasta in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella.



Tagliatelle funghi e tonno

Ingredienti x 4 persone :

4 uova di tagliatelle (o 400 gr. di pasta già pronta)

60 gr. di funghi porcini secchi

due spicchi di aglio

80 gr. di pancetta

200 gr. di tonno sott'olio

olio extra vergine

sale

pepe

Preparazione:

Mettere i funghi a bagno in acqua per ammorbidirli

soffriggere l'aglio nell'olio , aggiungere la pancetta e i funghi ammorbiditi nell'acqua ,



aggiungere mezzo bicchiere di brodo e far cuocere x 15 minuti, aggiungere il tonno leggermente sgocciolato e far amalgamare x 5 minuti.



Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e mantecare in padella



Tagliatelle gamberetti e fiori di zucca

Ingredienti x 2 persone

200 gr. di tagliatelle
6 fiori di zuccine
1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di brodo
3 cucchiaini di olio di oliva
parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione:

Soffriggere in padella la cipolla tagliata finissima , aggiungere i fiori lavati e tagliati a listarelle e il prezzemolo ,



far appassire qualche minuto poi aggiungere il brodo , sale e pepe , e cuocere x 20 25 minuti. frullare il tutto e rimetterlo in padella.



in un'altra padellina cuocere i gamberetti per 5 minuti con 2 cucchiaini di olio e unirli al passato di fiori



Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e mantecare le tagliatelle in padella



Tagliatelle gamberetti e pomodori

Ingredienti x 4 persone:

400 gr. di tagliatelle
400 gr. di pomodorini
400 gr. di gamberetti
1 carota
erba cipollina, prezzemolo
olio, sale, pepe

Preparazione:

In una padella rosolare i gamberetti con l'olio , aggiungere la carota tagliata a julienne ,



aggiungere poi i pomodori frullati insieme a l'erba cipollina e il prezzemolo , aggiustare di sale e pepe e far cuocere x 15 - 20 minuti.



cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata scolarle e mantecarle in padella.



Tagliolini al nero di seppia e gamberoni

Ingredienti :

350 gr. di Tagliolini al nero di seppia, (io ho fatto 4 uova con una bustina di nero)
600 gr di. Gamberoni
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 bicchiere di Vino bianco secco
Olio extravergine d'oliva
2 pomodori rossi
sale

Preparazione:

Pulite i gamberoni (io ho lasciato il guscio) e dorateli nell'olio con il prezzemolo tritato, l'aglio e un pizzico di sale,



sfumate il tutto con il vino, e cuocete a fiamma alta per circa 3 minuti , aggiungete i pomodori e continuate la cottura x circa 10 minuti.



(Io ho fatto il fumetto con le teste e poi ne ho aggiunto mezzo bicchiere , per avere abbastanza sughetto..) Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata



Scolate la pasta e aggiungetela ai gamberoni, saltate il tutto per 2 minuti e servite , spolverizzando con un trito di prezzemolo (io non l'ho messo).



Tonnarelli cozze e agrumi

Ingredienti x 2 persone

250 gr. di tonnarelli freschi:

300 gr. di cozze:

1 arancia

1 mandarino

mezzo limone

olio, sale

Preparazione:

Pulire e lavare molto bene le cozze , metterle in una padella con olio bollente e farle aprire.

Togliere i gusci alle cozze e tenere da parte il sughetto filtrato.

Pulire a vivo gli agrumi e tagliarli a pezzetti piccoli., mettere nella padella con un bicchiere di sughetto delle cozze e far bollire qualche minuto



aggiungere un filo di olio, le cozze, aggiustare di sale , e se necessario aggiungere altro sughetto,



Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua salata, solcarli nella padella e mantecarli bene



Tonnarelli cozze e zafferano

Ingredienti x 4 persone:

500 gr. di tonnarelli freschi

1 kg. di cozze

1 bustina di zafferano

2 spicchi d'aglio

olio

sale, pepe

Preparazione:

Lavare e pulire molto bene le cozze , in una padella abbastanza capiente mettere l'aglio e l'olio, soffriggere e versare le cozze, far aprire a fuoco alto.



Sgusciare almeno metà delle cozze e filtrare il sughetto.



In un bicchiere di sughetto sciogliere lo zafferano , rimettere nella padella con le cozze, versare i tonnarelli cotti in abbondante acqua salata, mantecare e servire a piacere con prezzemolo tritato.



Tonnarelli zucchine gamberetti e vongole

Ingredienti:

500 gr. di tonnarelli freschi
500 gr. di gamberetti sgusciati
500 gr. di vongole
3 zucchine
foglioline di menta, sale, uno spicchio d'aglio

Preparazione :

La prima operazione da fare è mettere le vongole in una ciotola con acqua e sale. Tagliare a rondelle le zucchine e cuocerle in una larga padella, dopo aver fatto imbiondire l'aglio nell'olio, per circa 10 min.



aggiungere i gamberetti e cuocere per altri 5 min.



aggiungere ora le vongole (che avrete lavato sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali impurità) e la menta tritata, a fuoco vivo per altri 10 minuti e comunque sino a quando si sarà asciugato il liquido di cottura, aggiustare di sale.



Lessare i tonnarelli in abbondante acqua e per il tempo di cottura indicato, versarle nel condimento e rigirarle per ben amalgamare il tutto.



Mettere nel piatto e guarnire con foglioline di menta. (io non l'ho messe)



Trofie pesto e gamberetti

Ingredienti (per 4 persone) :

350 gr di trofie
300 gr di gamberi freschi (peso da pulire)
10 pomodorini
3 cucchiaini di pesto
100 di panna o philadelphia
aglio
vino bianco

Preparazione:

ho sgusciato i gamberi e messo le teste in una padella con aglio e olio
le ho fatte andare coperte per qualche minuto e ho sfumato poi con un bicchiere metà acqua e
metà vino bianco e lasciato cuocere altri 3 minuti...dopo di che ho filtrato il liquido e messo da parte



poi in una padella ho fatto rosolare aglio e olio e messo i pomodorini, fatti stufare col coperchio



appena pronti ho aggiunto 3 cucchiaini di pesto.



a questo punto aggiungere i gamberi sgusciati e il liquido messo da parte



e fare cuocere coperti all'ultimo minuto
aggiungere il philadelphia



Scolare le trofie , mantecarle
molto bene e mettere nel piatto

