

Ricetta - Spaghetti con vongole e scampi

/ 12.08.2019
di Allan Bay

Ingredienti per 4 persone: *320 g di spaghetti · 1,2 kg di vongole · 12 code di scampi · peperoncino piccante · vino bianco · olio d'oliva · sale*

Preparazione: Sciacquate le vongole sotto l'acqua corrente, lasciatele a bagno in acqua salata per circa un'ora, sgocciolatele, trasferitele in una casseruola con poco vino e fatele aprire su fuoco vivace. Scartate le vongole rimaste chiuse, estraete i molluschi dai gusci, filtrate il fondo e riducetelo a 1 bicchierino. Tenetelo in caldo.

Saltate nella casseruola le code con poco olio per 1 minuto. Levatele e tenetele in caldo.

Portate a bollire abbondante acqua salata, lessatevi gli spaghetti e scolateli al dente. Calateli nella casseruola, unite il bicchierino di fondo, le vongole, gli scampi e peperoncino a piacere e fate saltare per 1 minuto abbondante. Regolate eventualmente di sale e servite.