



Spaghetti allo scoglio (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi piatti - misto di mare - Puglia

L' VERMCJIEDD A L'FRUTT D'MARE
per 4 persone:

350 gr di spaghetti "ristorante" (vanno bene anche le bavettine o linguine)
200 gr di misto di mare già pronto (polpetti, seppioline, gamberetti, ecc.) meglio fresco dal pescivendolo, ma anche quello surgelato va bene anche se meno profumato...
200 gr di cozze nere di Taranto
300 gr di pomodorini ciliegina
1 spicchio di aglio
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco secco
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 ciuffo di prezzemolo fresco
sale, pepe

Sgusciare le cozze come detto in precedenza.

In una padella soffriggere la cipolla e l'aglio tritati.

Aggiungere i pomodorini a spicchi, un pizzico di sale, far saltare pochi minuti e versarci il vino.

Far sfumare, poi aggiungere il misto di mare, coprire col coperchio e cuocere circa 10 minuti a fuoco medio.

Aggiungere per ultime le cozze (qualcuna intera) con la loro acqua filtrata.

Intanto cuocere la pasta.

Quando è al dente, scolarla e versarla nella padella col sughetto.

Far saltare il tutto e condire con una spruzzata di pepe e prezzemolo, tritati al momento.

Mescolare velocemente e servire subito.

