



Linguine allo scoglio - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

gamberi - cozze - calamari - scampi

Linguine allo scoglio

Ingredienti per 6 persone:

500 grammi di gamberi
1 kg. di cozze
12 scampi o gamberoni per la guarnitura
un calamaro di medie dimensioni
1 spicchio d'aglio
una grossa cipolla
200 grammi di pomodoro, possibilmente ciliegino
1/2 bicchiere di latte
una spruzzata di vino bianco
prezzemolo
pepe, sale

Procedimento:

In un soffritto di cipolla e aglio, saltare i gamberetti sgusciati, le cozze scoppiate e sgusciate, il calamaro a cubetti. Sfumare col vino e aggiungere il pomodoro. Regolare il sale, portare a cottura (pochi minuti a fuoco vivo) e aggiungere il prezzemolo ed il latte (che darà consistenza smorzando l'aspro del pomodoro, quindi gli scampi. Bollire la pasta nell'acqua filtrata delle cozze e scolarla molto al dente. Versare nel condimento e portare a cottura fino a prosciugare l'umido del condimento. Macinare del pepe fresco. Guarnire ogni piatto con uno o due scampi e qualche cozza col guscio.

Accompagnare con del vino bianco ben freddo.

Il mio piatto è pallidino perche ho messo meno pomodoro, ma poi ho ritoccato la ricetta per voi. E ho dimenticato di mettere da parte le cozze col guscio per guarnire

