



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG



Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

[cucinoeracconto.blogspot.it](http://cucinoeracconto.blogspot.it)



### Ingredienti:

500 g di spaghetti  
500 g di cozze  
500 g di vongole  
500 g di pomodori pelati tagliati a pezzetti  
300 g di coda di gambero  
2 spicchi tritati  
4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante  
6 foglie di basilico fresco  
6 cucchiaini di prezzemolo tritato  
1 cucchiaio di aceto  
3 fette di limone  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

### Preparazione:

Dopo averne raschiato e tenuto le cozze e vongole a bagno in acqua fredda per 5 minuti, mettere 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva in padella e fatevi rosolare dell'aglio a fuoco medio finché non comincia a cambiare colore. Aggiungete pomodori pelati tagliati a pezzetti. Aggiungete il basilico e metà del prezzemolo e l'aceto, insaporire con il sale e pepe e lasciate cuocere lentamente per circa 20 minuti. In un'ampia padella mettere l'olio extravergine di oliva, restate con l'aglio, il prezzemolo e le fette di limone. Lasciate cuocere a fuoco medio facendo appena dorare l'aglio, unite le cozze e le vongole e alzate la fiamma. Quando i gusci si saranno aperti, passate i frutti di mare con il loro liquido nella padella con il pomodoro. Fate cuocere lentamente per circa 10 minuti, aggiungete le code di gambero, lasciar cuocere finché il sugo non si sarà ristretto. Cuocere gli spaghetti al dente, scolateli e amalgamate bene. Servite all'istante.

