

320 g di spaghetti,
250 g di calamaretti,
150 g di gamberetti,
500 g di cozze,
250 g di vongole veraci,
3 cucchiaini di olio extra-
vergine d'oliva,
1 spicchio d'aglio,
1 pizzico
di peperoncino,
3 tuorli d'uovo, sale,
2 dita di bicchiere
di vino bianco,
1 noce di burro,
1 cucchiaino di farina,
prezzemolo
[per 4 persone]

Carbonara di mare

Pulite cozze e vongole. Mettete al fuoco l'acqua per cuocere la pasta; su un altro fornello mettete in una padella le cozze e le vongole, copritele e fatele andare a fuoco alto. Quando sono aperte toglietele dal fuoco per farle freddare, sgusciatele e mettetele da parte. Filtrate il liquido di cottura e mettetelo da parte anche quello.

In un'altra padella fate scaldare l'olio con l'aglio tritato e il peperoncino, unite i calamaretti e i gamberetti precedentemente puliti e lavati, bagnate con il vino e fatelo sfumare, poi aggiungete i molluschi sgusciati e un po' del loro liquido di cottura, fate scaldare e unite una noce di burro mescolata con un cucchiaino di farina, girate bene, cuocete due minuti e spegnete.

Calate la pasta in acqua bollente salata, portatela a cottura, scolatela e conditela con la salsa, aggiungete i tuorli d'uovo e amalgamate bene; versate in una zuppiera, spolverizzate col prezzemolo tritato e servite.

Spaghetti alla chitarra con rosmarino, cozze e zafferano

320 g di spaghetti
alla chitarra,
800 g di cozze,
2 spicchi d'aglio,
2 rametti di rosmarino,
1 bustina di zafferano,
peperoncino,
prezzemolo, olio
extravergine d'oliva
[per 4 persone]

Fate aprire le cozze, dopo averle pulite e lavate, mettendole in una padella senza acqua a fuoco alto e coperte (quando sono aperte sono pronte).

Fate un trito di rosmarino e peperoncino, mettetelo in una padella in olio ben caldo insieme a uno spicchio d'aglio in camicia, fatelo insaporire e toglietelo dal fuoco (fate attenzione che il battuto non annerisca!).

Sgusciate le cozze lasciandone qualcuna intera per decorare il piatto di portata. Filtrate l'olio al rosmarino e

mettetelo in una padella, accendete il fornello e quando l'olio è caldo aggiungete uno spicchio d'aglio tritato, le cozze sgusciate e lo zafferano sciolto in un po' d'acqua di cottura delle cozze.

Nel frattempo fate cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, toglieteli dal fuoco molto al dente e fate terminare la cottura nella salsa preparata.

Servite la pasta in un vassoio, spolverizzata con prezzemolo tritato e decorata con le cozze intere.

Spaghetti alle vongole

320 g di spaghetti,
1 kg di vongole veraci, 1
spicchio d'aglio,
1 ciuffo di prezzemolo,
1 peperoncino,
la buccia di un limone,
8 cucchiaini di olio
extravergine d'oliva,
sale
[per 4 persone]

Lavate bene le vongole, mettetele in una padella coperte a fuoco alto finché non sono aperte, spegnete il fuoco, fatele raffreddare un po'. Mettetene da parte una ventina per decorare, sgusciate le altre e filtrate il liquido di cottura.

Mettete l'acqua al fuoco, quando bolle unite il sale e al momento che riprende il bollore calate gli spaghetti. A questo punto mettete in una padella grande l'olio; quando è ben caldo unite lo spicchio d'aglio schiacciato, fatelo rosolare e toglietelo, quindi aggiungete le vongole e un po' del loro liquido di cottura per farle insaporire. Scolate la pasta molto al dente senza buttare il liquido di cottura e mettetela nella padella con le vongole a finire di cuocere aggiungendo un pochino alla volta l'acqua di cottura e rimestando.

Al termine della cottura aggiungete del prezzemolo tritato e mescolate, quindi passate gli spaghetti su un vassoio, decorate con le vongole messe da parte, delle foglioline intere di prezzemolo e delle striscioline di buccia di limone e servite.

Volendo, potete cospargere sugli spaghetti 2 o 3 fette di pancarré (è ottimo quello ai semi di lino) tritato nel frullatore e tostato.