Linguine allo scoglio

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr spaghetti Premium Despar
- 2 kg cozze freschissime pulite
- 600 gr vongole freschissime spurgate
- 2 filetti d'acciughe sott'olio Premium Despar
- 500 gr pomodorini di pachino
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino cucchiaino di maiazena
- q.b. prezzemolo fresco tritato
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Lavate le cozze e fate spurgare le vongole in acqua salata per eliminare i residui di sabbia.

2 - Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

3 - Mettete le vongole in un tegame a fiamma vivace, coprite con un coperchio e lasciate che si dischiudano. Fate la stessa cosa con le cozze.

4 - Filtrate il liquido di cottura e ponetelo in una terrina.

5 - Sbucciate due spicchi d’aglio, tagliateli a metà e fateli soffriggere in un tegame con l’olio e i filetti d'acciuga.

6 - Aggiungete le cozze e le vongole aperte, fate sfumare con del vino bianco e aggiungete del prezzemolo per dare gusto. Coprite e lasciate cuocere una decina di minuti.

7 - Sbucciate uno spicchio d’aglio, tagliatelo a metà e fatelo rosolare con dell’olio in una padella piuttosto capiente. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e fateli cuocere qualche minuto in modo che si ammorbidiscano. Incorporate poi le cozze e le vongole con un po’ della loro acqua di cottura per dare più gusto al piatto.

8 - Per rendere più denso e corposo il sughetto, aggiungere 1 cucchiaino di maiazena e mescolate bene finché non si sarà sciolto.

9 - Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele uno/due minuti prima della cottura e completatene la cottura nella padella con il pesce. Fate saltare due minuti in modo che si insaporiscano bene, spolverate con del prezzemolo e servite.

10 - Idee e varianti:

11 - Potete aggiungere agli ingredienti 4/8 scampi, che farete cuocere in una padella con un filo d’olio e praticando un taglio sull’addome dopo averli puliti e tolto i filamenti. Darà maggior gusto alla pietanza e potrete usarli come ulteriore decorazione del piatto.

12 - Una leccornia proposta da... DeSPAR !!!