

Ricetta a cura di Franco De Luca

Spaghetti allo scoglio

Ricetta con frutti di mare surgelati



Scongelare i frutti di mare e lavarli in acqua corrente



Fase1

Preparare un trito di prezzemolo fresco, 1 testa di aglio schiacciata ed 1 peperoncino piccante



Fase 2

In una padella larga ed a bordi alti, soffriggere l'aglio ed il peperoncino, quindi aggiungere 2-3 cucchiai di pomodoro a pezzettoni . Cuocere per circa 5 minuti



Fase 3

Aggiungere i frutti ed il sale, cuocere a fuoco vivace, senza coperchio per circa 15 minuti



Fase 4

A parte cuocere gli spaghetti, scolarli al dente, e ripassarli in padella con i frutti



Fase 5

Aggiungere un trito di prezzemolo e servirli ben caldi



Fase 6

Ingredienti spaghetti allo scoglio

- **1 confezione di frutti di mare surgelata**
- **300 gr di spaghetti grossi (n. 4 o 5) o bavette**
- **1 ciuffo prezzemolo fresco**
- **1 spicchio di aglio**
- **1 peperoncino piccolo**
- **2-3 cucchiari di pomodoro a pezzettoni**
- **Olio extravergine q.b., sale q.b.**