

**Spaghetti al profumo di mare - Categoria Primo - Tempo 55 min - Difficoltà Facile**

**Categoria : Primo**

**Pubblicato da [Flora Rossi](#) in 11/11/2010**

**Categoria Primo - Tempo 55 min - Difficoltà Facile - Calorie 420 - Cottura In casseruola -**

Spaghetti al profumo di



mare

▪ Categoria Primo  
▪ Tempo 55 min  
▪ Difficoltà Facile  
▪ Cottura In casseruola  
▪ Pubblicato da [Flora Rossi](#) in 11/11/2010

**Ingredienti**

- >Peperoncino 1 numero
- >Pomodori ciliegia 200 gr
- >Aglio 2 spicchio
- >Erba cipollina fresca
- >Olio di oliva
- >Pasta di semola 500 gr
- >Porri 1 numero

- >Prezzemolo
- >Rana pescatrice - coda di rospo 300 gr
- >Sale
- >Vino bianco 1 bicchieri
- >Vongola 300 gr
- >Zucchine 2 numero

## Preparazione

500 g di spaghetti alla chitarra

300 g di pescatrice

300 g di vongole veraci

2 zucchine

200 g di pomodorini ciliegia

un porro

2 spicchi d'aglio

prezzemolo

erba cipollina

un bicchiere di vino bianco

un peperoncino

olio d'oliva

sale

1) Lavate a lungo le vongole in acqua corrente. Lavate e asciugate la pescatrice; eliminate l'osso centrale e

spezzettate la carne. Lavate e tagliate a metà i pomodorini. Private il porro della parte verde, spuntate le zucchine,

lavate entrambi e affettateli sottili.

2) Tritate insieme un ciuffo di prezzemolo e l'aglio e mettete il trito in un tegame con 4 cucchiaini d'olio. Lasciate

rosolare il tutto a fiamma media per un minuto, quindi aggiungete le vongole, copritele e tenetele sul fuoco per

qualche minuto finché si saranno aperte. Spegnete e tenete in caldo.

3) In una padella antiaderente con 4 cucchiaini d'olio fate rosolare per qualche minuto il porro con il peperoncino,

bagnate con il vino e fatelo evaporare. Unite i pomodori e le zucchine, mescolate, aggiungete la pescatrice e lasciate

cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Profumate con abbondante erba cipollina tagliuzzata e una manciata di

prezzemolo tritato, spegnete e mantenete il sugo in caldo.

3) Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e rovesciateli nella padella con il sugo di

pescatrice. Unite le vongole, mescolate e servite.