

## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

---

INGREDIENTI x 6 persone: 600g di spaghetti n° 4 o 5; 1kg di cozze; 1kg di vongole; 500g di polipetti o moscardini o totanetti; 200g di gamberoni; 300g di mazzancolle; olio extra vergine di oliva; 10 pomodorini o 3 pomodori san marzano maturi; 10 spicchi d'aglio; 100g di prezzemolo; 3 peperoncini piccanti; due bicchieri di vino bianco.

PREPARAZIONE: lavare con abbondante acqua le cozze e le vongole strusciandole fra di loro ripetutamente-pulire le cozze dalle erbette e riunirle alle vongole in uno scolapasta immerso a bagno in una ciotola e lasciare riposare circa 20 minuti-pulire e sciacquare i polipetti e tritarli finemente, o passarli al tritatutto velocemente-tritare l'aglio e il prezzemolo al tritatutto-versare in una padella molto ampia il trito di aglio e prezzemolo, il trito di polipetti, i pomodorini schiacciati, i peperoncini e abbondante olio-far soffriggere una decina di minuti per cuocere i polipetti e disfare i pomodorini-aggiungere i due bicchieri di vino bianco e portare a mezza evaporazione-aggiungere i gamberi e le mazzancolle e far cuocere finché non diventano rosa-aggiungere le cozze e le vongole sciacquate ancora una volta e tappare con un coperchio per circa 8 minuti-calare la pasta nell'acqua bollente senza sale-sgusciare una buona parte delle vongole e delle cozze, a piacimento, e rimetterle nella padella-scolare la pasta molto al dente e versarla nella padella dove c'è tutto il ben di dio col suo sugo saporito-mescolare al fuoco per far assorbire agli spaghetti una parte del sugo, però fare attenzione a non fare asciugare troppo il sughetto-servire bollenti nei piatti, aggiungere i molluschi ed i crostacei che rimangono nel fondo della padella con il loro sughetto, guarnire con una spolverata di trito di aglio e prezzemolo freschi. Niente sale durante tutto il procedimento, a chi piace, un po' di pepe nero quando versate le cozze e le vongole.