

## 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 maizena
- 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 maizena 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 !!!