SPAGHETTI DEL PESCATORE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 500 g di cozze,
- 500 g di vongole,
- 300 g di gamberi con il guscio,
- vino bianco,
- mezzo bicchiere di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- 500 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Strofinate con una spazzola dura le cozze e le vongole, tenendole sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un grande recipiente e fatele aprire spontaneamente a fuoco vivo.
Sgusciate i gamberi e conservate i gusci.
Liberate quindi i molluschi dalle conchiglie (tenendone da parte qualcuno con il guscio) e nel liquido che hanno emesso buttate i gusci dei gamberi e un bicchiere di vino bianco, lasciando bollire leggermente per 10 minuti.
Ponete al fuoco, in un tegame con l'olio, lo spicchio d'aglio e fatelo imbiondire, poi unite i gamberi e i molluschi senza guscio, facendoli insaporire per qualche minuto.
Bagnateli quindi con il liquido di cottura filtrato e abbassate il fuoco al minimo, lasciandoli cuocere a fuoco basso.
Poi aggiungete i pomodori già pelati, liberati dai semi e sfilettati e riprendete la cottura per altri 20 minuti, dopo aver salato e pepato in abbondanza.
Intanto fate lessare gli spaghetti al dente, scolateli, metteteli in una terrina di servizio e conditeli con il sugo preparato, al quale avrete aggiunto, poco prima di toglierlo dal fuoco, una manciata di prezzemolo tritato.
Decorate con i molluschi tenuti da parte e fatti scaldare per qualche minuto nel sugo stesso.