

SPAGHETTI DEL GOLFO

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di spaghetti,
- 450 g di vongole (con il guscio),
- vino bianco,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale,
- olio,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- mezzo cucchiaino di origano in polvere,
- 200 g di seppioline (anche surgelate),
- 250 g di gamberi (anche surgelati),
- una scatola di pelati,
- prezzemolo,
- pepe.

Pulite con cura le vongole, strofinandole con una spazzola dura e lavandole sotto l'acqua corrente, poi disponetele in un grande recipiente, spruzzatele con un bicchiere di vino bianco, unite uno spicchio d'aglio tritato e mettetele sul fuoco vivo, lasciandole aprire spontaneamente.

Toglietele dal fuoco e sgusciatele i 2 terzi, lasciando le altre con il guscio.

Filtrate il loro liquido (unitosi al vino bianco durante la cottura) attraverso un panno molto fitto.

Quindi preparate il sugo: mettete in una padella l'altro spicchio d'aglio schiacciato con un po' di sale, quattro cucchiaini di olio, il peperoncino rosso tritato e l'origano in polvere: fate rosolare a fiamma bassissima, poi buttate nel recipiente le seppioline ben pulite e tagliate a strisce, i gamberi lavati e tagliati in 2 (naturalmente se avete acquistato seppioline e gamberi surgelati, le farete scongelare a temperatura ambiente) e le vongole senza guscio.

Lasciate insaporire il tutto, quindi bagnate con il liquido delle vongole e fatelo evaporare per 2 terzi: in ultimo aggiungete i pomodori pelati e una manciata di prezzemolo tritato.

Salate, pepate e fate addensare il sugo, a fiamma media.

Intanto lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli in una zuppiera di servizio: conditeli con l'intingolo preparato al quale avrete aggiunto, poco prima di levarlo dal fuoco, le vongole con il guscio che userete come decorazione.

Insaporite ancora con un abbondante pizzico di pepe, dopo aver ben mescolato.