Linguine ai frutti di mare

Preparazione

1. Pulire i frutti di mare e far spurgare le vongole in una soluzione salina all'1% per circa un'ora.

2. Preparare la salsa di pomodoro fresco: mettere in una casseruola i pomodorini, qualche rametto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio in camicia e cuocere a fiamma dolce e a recipiente coperto (carta da forno). Dopo circa 20' di cottura togliere l'aglio, i gambi di prezzemolo e passare la salsa al passaverdure.

3. Cuocere le cozze e le vongole con pochissimo olio, uno spicchio d'aglio in camicia e pochissimo vino bianco, fino all'apertura delle valve.

4. Sgusciare la metà dei frutti di mare e filtrare il liquido di cottura.

5. Pulire i calamari e tagliarli a julienne o ad anelli sottili; sgusciare i gamberi e tagliare gli scampetti.

6. In un tegame far rosolare con il restante olio, l'aglio tritato ed il peperoncino, aggiungere metà del prezzemolo e subito i calamari e i crostacei , quindi lasciare rosolare qualche minuto a fiamma vivace. Sfumare col vino.

7. Unire i frutti di mare con la loro acqua di cottura e la salsa di pomodoro.

8. Lasciare cuocere per 3-4', aggiungendo, se la salsa si dovesse asciugare troppo, un po' di fumetto o acqua calda.

9. Cuocere la pasta al dente, scolarla e saltarla con la salsa. Completare con una generosa spolverata di prezzemolo tritato e servire subito.

Consigli e Curiosità

a) La salsa può essere arricchita con altri frutti di mare o addirittura essere preparata con soli frutti di mare come cozze, vongole, telline, lupini, cannolicchi, fasolari, tartfufi, ecc.

b) Altri nomi del piatto sono alla marinara, allo scoglio, alla pescatora (se preparato col pomodoro).

c) Variante: molti ristornati preparano questo in modo molto veloce: dopo aver rosolato in padella olio, aglio e peperoncino, aggiungere il prezzemolo, i molluschi e i crostacei. Laciare rosolare a fiamma vivace, sfumare col vino e unire i frutti di mare (vivi) e qualche pomodorino ciliegino e un mestolino di acqua calda. Lasciare cuocere per 5-6.

d) Per insaporire ulteriormente la preparazione aggiungere al soffritto di aglio e peperoncino un trito di capperi e acciughe.

Ricetta dello chef Angelo Solillo