

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti allo scoglio della zia Tania

[scoglio-720x479](#)

Spaghetti allo scoglio piatto finito

[spaghetto allo scoglio](#)

Piatto in preparazione

[spaghetti allo scoglio](#)

Piatto in preparazione

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. spaghetti
- 500 gr. vongole veraci (già spurgate)
- 1 kg. di cozze (già pulite)
- 500 gr. sepioline (già pulite)
- 500 gr. gamberi rosa
- 500 gr. calamaro
- 1 spicchio di aglio
- cipolla tritata

per addensare il brodino. Spegner e aggiungere una manciata di prezzemolo. Lessare gli spaghetti al dente, scolarli e farli saltare in padella a fuoco vivace.

Buon appetito!

Vedi le altre ricette della Zia Tania [QUI](#)

[contentblock id=35 img=adsense.png]