

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

8 pomodorini tipo pachino

- peperoncino**
- vino bianco (un bicchiere)**
- 1 dado per pesce**
- una manciata di prezzemolo**
- sale q.b.**
- 1 cucchiaino di farina 00**
- olio extra vergine di oliva q.b.**

oo

In una padella dai bordi alti fare rosolare in olio lo spicchio d'aglio e la cipolla tritata, aggiungere i pomodorini già puliti e tagliati finemente. Fare cuocere fino a quando i pomodorini sono appassiti, aggiungere i 4 tipi di pesce, il dado e fare sfumare il bicchiere di vino bianco. Aggiungere il peperoncino, un pò di sale e continuare a cucinare fino a quando i pesci sono cotti. Solo a questo punto aggiungere la farina e fare amalgamare

.

per addensare il brodino. Spegnere 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]