

Ricetta Spaghetti allo scoglio al profumo di zafferano



Ingredienti per 5/6 persone:

- 1 kg di molluschi bivalve misti (cozze, vongole e fasolari)
- 300 gr di calamaretti
- 10-12 mazzancolle
- 20 pistilli di zafferano
- 3 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- peperoncino
- olio
- sale

Preparazione:

Per prima cosa: prendete i pistilli o stigmi di zafferano e metteteli in una tazzina da caffè riempita con acqua bollente; lasciateli in infusione per circa 2 ore

Raschiare bene le cozze, eliminare il bisso quindi sciacquarle; mettere cozze, vongole e fasolari a spurgare in acqua fredda salata per almeno un paio d'ore. Pulire i calamaretti: staccare i tentacoli,

svuotare la sacca, eliminare l'osso e la pelle e tagliare ad anellini la sacca; lavare bene sotto acqua corrente. In una padella capiente far scaldare un po' di olio d'oliva quindi aggiungere peperoncino, aglio e prezzemolo tritati. Far soffriggere delicatamente il trito di aglio e prezzemolo nell'olio quindi aggiungere i calamaretti e coprire con un coperchio. Far cuocere coperto per 5 minuti (aumentate un po' il tempo di cottura se sono calamari di dimensioni più grosse) mescolando di tanto in tanto. Sciacquare bene cozze vongole e fasolari sotto acqua corrente quindi aggiungeteli in padella con i calamari. Coprite con un coperchio e fate aprire le valve a fuoco vivace. Nel frattempo pulire le mazzancolle incidendo la parte superiore ed eliminando il budellino nero con uno stuzzicadenti. Aggiungete le mazzancolle in padella e fate cuocere per pochi minuti; se di gradimento (per non avere troppi gusci poi nel piatto) togliete dalle valve parte di cozze e vongole.

Nel frattempo fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata; quando è a metà cottura togliete dalla padella parte del pesce ben caldo e tenetelo da parte come guarnizione. Aggiungete i pistilli di zafferano con la loro acqua di infusione (i pistilli non "colorano" molto ma hanno un aroma...) Scolate gli spaghetti molto al dente e portate a cottura facendo insaporire nel sugheretto per circa 3 minuti; se necessario aggiungere un filo di olio a crudo. Impiatte e servite cospargendo con prezzemolo tritato

Buon appetito!!

