

# SPAGHETTI QUADRATI DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE

✘ RICETTA PER 5 PERSONE

400 g di spaghetti quadrati  
200 g di vongole veraci  
200 g di cozze  
100 g di calamari  
100 g di gamberetti già sgusciati  
100 g di pomodorini pachino  
olio extravergine d'oliva  
o spicchio d'aglio  
prezzemolo quanto basta  
Sale quanto basta  
peperoncino quanto basta.

SVOLGIMENTO :

Puliamo tutti i vari tipi di pesce e frutti di mare. In un tegame mettiamo un giro d'olio EVO, 1 spicchio d'aglio e copriamo con M. C. facciamo rosolare. Mettiamo dentro il calamaro tagliato a julienne, facciamo rosolare per circa 2 minuti, solleviamo il calamaro e lo mettiamo da parte. Ripetiamo l'operazione per tutti gli altri tipo di pesce, coprendo con M. C. Solo per le vongole, aggiungendo mezzo bicchiere di vino bianco. A questo punto filtriamo tutto il brodo ricavato. Nello stesso tegame mettiamo un giro di olio EVO 1 spicchio d'aglio in camicia copriamo con M. C. Facciamo rosolare per 2 minuti. Mettiamo dentro i pomodorini tagliati a metà gli spaghetti messi in orizzontali, e circa 600 g del brodo ricavato aggiustiamo di sale facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando non fuoriesce il vapore, dopo abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa 12 minuti a questo punto mantechiamo tutti i frutti di mare all'interno del tegame, mettiamo il prezzemolo tritato finemente, impiattiamo, decoriamo a piacere e buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali