

Spaghetti allo scoglio, i segreti per farli buonissimi

scritto da Francesca Vassallo | 13/09/2017



È uno dei primi piatti più apprezzati e richiesti nei ristoranti italiani ma, con poche indicazioni, riusciremo a gustarlo nella nostra cucina.

Di tradizione napoletana, gli **spaghetti allo scoglio** sono ormai cucinati in tutta Italia, soprattutto in estate, nelle località di mare e durante le festività. A differenza di quanti si pensi, l'origine letterale del nome di questo piatto non deriva dal tipo di pesce utilizzato, ma da una ricetta antica.

L'origine del nome

Secoli fa, lungo le coste del Mediterraneo, i pescatori adoperavano piccole pietre staccate dagli scogli per insaporire le minestre e i piatti: queste rocce, ricoperte di alghe e di piccoli organismi, contribuivano a dare più gusto ai pochi ingredienti in pentola.

Spaghetti allo scoglio, segreti per farli ottimi

Il tipo di pasta più indicato sono gli spaghetti o le linguine, preferibilmente di **semola di grano duro italiano** e trafilata al bronzo, per trattenere meglio il **condimento**. Ma un'ottima variante è quella di aggiungere il sugo a metà cottura di un riso per servire uno squisito **Risotto allo scoglio**.

Ingredienti per 4 persone

- Cozze, un kg
- Vongole o arselle, 700 grammi
- Calamari, totanetti (o seppioline), moscardini, 700 grammi in totale puliti
- Gamberoni, 4
- Code di gamberi, 150 grammi
- Gamberetti, 80 grammi
- Pomodori maturi, 300 grammi
- Cognac, una spruzzata
- Vino bianco, qb
- Aglio, 3 spicchi
- Scalogno, 1
- Cipolle, 1 medie
- Peperoncino, 1
- Olio evo, abbondante
- Sale grosso
- Prezzemolo tritato, per guarnire
- Spaghetti, 350 grammi

Preparazione

Cozze e vongole

Puliamo le **cozze** iniziando ad eliminare i molluschi rotti o aperti. Raschiare con un coltellino le valve e togliere il **bisso** (i filamenti che escono dalla cozza). Sciacquare bene e lasciarle in abbondante acqua fredda salata per un paio d'ore. Sciacquarle abbondantemente, metterle in una pentola capiente e farle aprire a fuoco vivace. Sgusciarne circa due terzi e filtrare il liquido di cottura.

Eliminare le **vongole** danneggiate, sciacquarle bene e metterle a spurgare in acqua fredda salata per due ore, lavandole più volte durante questo tempo. Trascorse le due ore farle aprire a fiamma viva, sgusciarne un terzo e filtrare il liquido.

Moscardini, calamari e totani

Controllare che **moscardini, calamari e totani** siano stati privati degli occhi, dente e cartilagine. Sciacquare bene e affettarli grossolanamente, mantenendo alcune parti più grandi o intere. Poiché i calamari colorano di rosso, si può evitare l'eccessiva colorazione togliendo la pelle. Asciugarli bene.

Scaldare in un saltapasta circa cinque cucchiaini di olio evo con uno spicchio d'aglio e, appena sarà caldo, aggiungere i moscardini: se sono piccoli, lasciarli interi, tuffarli nell'olio tenendoli per la sacca per far arricciare i tentacoli. Cuocere per cinque minuti spruzzando di vino bianco. Togliarli e affettare la sacca a strisce. Aggiungere e far cuocere i calamari per tre minuti e, nell'ultimo minuto, i totani.

Crostacei

Praticare una piccola incisione sul dorso e, con l'aiuto di uno stecco, togliere il filamento nero. Sciacquare.

Aggiungere due cucchiaini di olio a quello di cottura dei totani e rosolare dolcemente uno scalogno tritato. Unire i gamberoni e dopo pochi minuti le code di gambero. Spruzzare di cognac, aggiungere i gamberetti e cuocere per due minuti. Tenere da parte.

Pomodori

Tagliarli grossolanamente. Nel fondo delle precedenti cotture, rosolare in abbondante olio due spicchi d'aglio e una cipolla media. Unire i pomodori e il peperoncino e far cuocere per circa quindici minuti . Quando l'acqua di vegetazione sarà asciugata, unire i molluschi e i crostacei, esclusi i gamberoni e fare amalgamare.

Portare a bollore abbondante acqua per la pasta a cui si sarà aggiunta una parte dell'acqua delle cozze e vongole: la restante andrà versata nel sugo. Scolare gli spaghetti a metà cottura e trasferire la pasta nel sugo finendo di cuocerli. A piacere, cospargere di prezzemolo tritato.

Buon appetito!