

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON COZZE E VONGOLE, OLIO AL PREZZEMOLO E LIMONE CANDITO

Un piatto che ci fa sentire subito al mare.

Tempo preparazione: 1 ora + 2 ore di filtraggio
Difficoltà: Media

4 persone

Ingredienti:

- 400gr di spaghetti Bennet
- 500gr di cozze
- 750gr di vongole
- 100gr di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 200ml di olio extravergine d'oliva Bennet
- 1 limone
- 40gr di zucchero
- Sale fino Bennet



Procedimento

Immergere le vongole in acqua e sale grosso per farle spurgare, pulire le cozze togliendo la parte verde. Far aprire le vongole con uno spicchio di aglio, olio e i gambi del prezzemolo, far aprire le cozze con olio. Una volta aperte, filtrare l'acqua dei frutti di mare.

Bollire il prezzemolo per 45 secondi e poi metterlo in acqua e ghiaccio, scolare, coprire con olio, frullare, setacciare.

In un pentolino mettere lo zucchero scioglierlo e poi mettere le bucce di limone precedentemente ricavate con un pela patate.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata per 7 minuti e i restanti 5 in padella con l'acqua dei frutti di mare. Aggiungere alla fine cozze e vongole private dei loro gusci.

Impiattare e decorare con olio al prezzemolo e bucce di limone candite.