



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002694 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Dic 2018 alle ore 10:42**

**da STEFANO GIANCOTTI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Linguine con friarielli vongole e calamari

La proposta del nostro chef Gianluca D'Agostino per le feste sono le Linguine con friarielli, vongole e calamari per un incontro tra mare e terra.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

320 g di Trenette N.112 Voiello

600 g di vongole veraci

400 g di calamari

n. 1 mazzetto di friarielli

n.1 spicchio d' aglio

80 ml circa di olio EVO

n.1 peperoncino piccante

Sale q.b.

### Preparazione

Pulire e mondare i friarielli eliminando i gambi e le foglie più coriacee; in un tegame ampio far rosolare leggermente l'olio, l'aglio e il peperoncino; quando l'aglio sarà dorato toglierlo dal tegame insieme al peperoncino e cuocere i friarielli a fiamma vivace per 2 minuti circa rimestandoli ripetutamente; aggiustare di sale. Mettere un giro di olio in una padella dal bordo alto con gli spicchi di aglio schiacciati. Non appena imbionditi, calare le vongole già precedentemente spurgate in acqua e sale e private della sabbia interna. Aggiungere un mestolo di acqua e una volta aperte, toglierle dalla padella per sgusciarle e tenerle da parte, conservandone qualcuna intatta per la successiva decorazione. Tagliare a rondelle i calamari precedentemente puliti ed eviscerati e scottarli in una padella antiaderente per pochi secondi a fiamma viva, salandoli leggermente. Cuocere al dente le linguine in abbondante acqua salata. Riversarle in padella mantecando con i friarielli, le vongole e i calamari.