Pasta allo scoglio, ricetta del primo piatto della tradizione

Autore: Staff Siciliafan

Data: 05 Marzo 2019

La **pasta allo scoglio** è uno dei primi piatti di pesce più famosi e apprezzati, non soltanto in Sicilia, ma in tutta l'Italia. Protagonista, in questa preparazione, **è il pesce**, che incontra sapori decisi. Non servono troppe introduzioni, preferiamo passare subito alla ricetta, cominciando dagli ingredienti. Abbiamo scelto, come formato di pasta, le **bavette**, poiché prendono benissimo il condimento.

- 600 g pasta tipo bavette
- 150 g calamari piccolissimi puliti
- 50 g code di gamberetti sgusciate
- 50 g cozze sgusciate
- 50 g vongole sgusciate
- olio d'oliva

- 250 g polpa di pomodoro
- 1 bicchiere vino bianco
- 1 bicchierino brandy
- 2 1/2 spicchi aglio
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 1 presa prezzemolo tritato
- 1 pezzo peperoncino

Ed ecco il **procedimento**, passo dopo passo.

1. Scaldare in un tegame qualche cucchiaio d’olio, 2 spicchi d’aglio, il peperoncino e, quasi nello stesso momento, i calamaretti.
2. Fate cuocere a fuoco vivo, mescolate bene, bagnate con metà del vino, fatelo evaporare poi aggiungete il pomodoro e poca acqua, coprite il tegame e continuate la cottura a fuoco moderato.
3. In un altro pentolino, con un cucchiaio d’olio, 1/2 spicchio d’aglio tritato e un po’ di sale aggiungete le cozze, le vongole e mescolate per qualche istante, quindi ritirate dal fuoco.
4. Nella stessa casseruola versate 3 cucchiai d’olio, aggiungete il trito di carota e cipolla, fate imbiondire, aggiungete le code dei gamberetti, mescolate, versate il resto del vino e il brandy.
5. Continuate la cottura per 2 o 3 minuti a calore vivo, quindi versate il tutto nel tegame coi calamaretti.
6. Cuocete le bavette al dente e mettetele in un piatto di servizio, ricopritele con metà della salsa, cospargete di prezzemolo tritato, mescolate e servite.
7. Passate a parte il resto della salsa.

Buon appetito!

Inviato da: La Mia Sicilia

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/bavette-allo-scoglio/

Generato il 13/11/2026