



Una selezione di 5 ricette di primi piatti a base di pesce per il cenone della  
**Vigilia di Natale 2013**



**Primi Piatti Vigilia di Natale 2013**



Tutte le ricette puoi trovarle qui <http://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/>

# Spaghetti con gamberi e pesto alla genovese



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti (o linguine)
- 450 g di gamberi (o mazzancolle)
- 150 g di pesto alla genovese
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- sale

Per preparare gli spaghetti con gamberi e pesto innanzitutto vanno puliti i gamberi, che in alternativa potete sostituire con le mazzancolle che sono lo stesso saporite ma più economiche. Il sugo potete prepararlo anche durante la cottura della pasta. Lessate per qualche minuto i gamberi in acqua leggermente salata. Scolateli delicatamente e sgusciateli lasciando soltanto la coda. Fate scaldare un po' di olio di oliva in una padella con lo spicchio di aglio e unite i gamberi. Fate cuocere per qualche minuto, aggiungendo poca acqua di cottura della pasta. Infine, spegnete la fiamma e aggiungete il pesto, amalgamando con un cucchiaio di legno. Scolate la pasta e unitela nella padella con il sugo di gamberi e pesto, fate saltare per qualche minuto a fiamma moderata e servite ben caldi.

La ricetta nel blog qui [Spaghetti con gamberi e pesto alla genovese](#)



# Tagliatelle con pesce spada e pomodorini



## Ingredienti per 2 persone

- 160 g di pasta (io tagliatelle, oppure spaghetti, linguine, orecchiette..)
- 150 g di pesce spada fresco
- 7-8 pomodorini ciliegia
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo fresco
- olio evo
- sale

## Preparazione

La **pasta con pesce spada e pomodorini** è di facile e veloce esecuzione, infatti potete preparare il condimento mentre l'acqua per la pasta raggiunge il bollore. In una padella antiaderente mettete a scaldare l'aglio con dell'olio di oliva e unite, appena sarà caldo, i **pomodorini** lavati e tagliati a metà e dopo un paio di minuti aggiungete anche il pesce spada tagliato a cubetti. Cuocete girando di tanto in tanto per una decina di minuti circa, a seconda di quanto saranno grandi i cubetti di **pesce spada**. Salate e aggiungete il prezzemolo fresco tritato. Scolate la pasta al dente e unitela in padella, saltatela a fiamma moderata per un paio di minuti amalgamandola bene al condimento. Se volete potete insaporire la pasta con pesce spada con del peperoncino piccante o dell'olio piccante.

La ricetta nel blog qui [Tagliatelle con pesce spada e pomodorini](#)



# Spaghetti alle cozze con pomodorini freschi



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti
- 1 kg di cozze fresche
- 250 g di pomodorini ciliegino
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo fresco
- peperoncino
- olio di oliva
- sale

Pulite le cozze, raschiatele ed eliminate il bisso. Sciaquatele sotto acqua corrente. In una padella antiaderente sminuzzate l'aglio e soffriggetelo assieme al peperoncino e all'olio di oliva. Quando l'aglio sarà imbiondito aggiungete le cozze avendo cura di coprirle con un coperchio. Quando tutte le cozze saranno aperte (ci vorranno meno di dieci minuti) aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà e lasciate cuocere per qualche minuto fino a che non si sarà formato un bel sughetto. Sgusciate poi la metà delle cozze e lasciate l'altra metà con la valve. Spegnete e aggiungete una manciata di prezzemolo fresco tritato. Cuocete gli spaghetti e scolateli, versateli nella padella assieme alle cozze e saltateli per qualche minuto.

La ricetta nel blog qui [Spaghetti alle cozze con pomodorini freschi](#)



# Spaghetti alle vongole veraci



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di spaghetti
- 600 gr di vongole veraci
- 7-8 pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- prezzemolo fresco
- peperoncino (facoltativo)

Riempite di acqua il lavello della vostra cucina e versate le vongole, lavatele muovendole con una mano per qualche minuto. Potete comprarle anche il giorno prima, in tal caso dopo averle lavate dovete avvolgere in un canovaccio bagnato e strizzato e dovete conservarle in frigorifero fino al momento della cottura. Fate soffriggere in una padella lo spicchio di aglio tritato finemente, con abbastanza olio di oliva e se gradite il peperoncino. Quando l'olio è ben caldo versate le vongole e chiudete con un coperchio. Lasciate a fiamma viva per qualche minuto. Mescolate delicatamente le vongole con un cucchiaio di legno per evitare che, nel caso ci fosse qualche vongola con della sabbia, quest'ultima finisca nel vostro sugo. Quindi, con un cucchiaio levate dalla padella le vongole ancora chiuse, riportatele su un piatto e cercate di aprirle con un coltello. Se contengono sabbia vanno buttate, quelle buone potete unirle alle altre in padella. A questo punto aggiungete i pomodorini tagliati in due e cuocete per qualche minuto fino a che non si sarà formato un bel sughetto. Scolate gli spaghetti e aggiungeteli in padella. Saltateli e servite gli spaghetti alle vongole con abbondante prezzemolo fresco tritato.

La ricetta nel blog qui [Spaghetti alle vongole veraci](http://blog.giallozaffrono.it/studentiaifornelli/)

# Paccheri con sugo di polpo fresco



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di paccheri rigati
- 1 polpo fresco da circa 700 gr
- 300 gr di pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio evo
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino
- prezzemolo

La **ricetta** dei paccheri con polpo è molto semplice. Nella preparazione ho aggiunto anche del **peperoncino** che esalta ancor di più il sapore delicato del polpo. Dopo aver pulito e lavato bene il polpo fresco, tagliatelo a pezzetti in maniera grossolana lasciando i tentacoli abbastanza lunghi. In un pentolino mettete a soffriggere l'aglio con l'olio di oliva e il peperoncino, quando l'olio sarà ben caldo unite il polpo, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma moderata per qualche minuto. Quando il polpo sarà ben rosolato salate e versate il vino bianco e lasciate sfumare. Aggiungete poi i pomodori pelati schiacciati precedentemente e cuocete fino ad ultimare la cottura del pomodoro. Nel frattempo cuocete i **paccheri rigati**, scolateli e conditeli con il **sugo di polpo**. Saltateli a fiamma moderata per qualche minuto mescolandoli in modo che i paccheri raccolgano il sugo di polpo.

La ricetta nel blog qui [Paccheri con sugo di polpo fresco](http://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/)

