



## **SPAGHETTI ALLO SCOGLIO**

### **Ingredienti**

600 g Spaghetti  
300 g Calamari  
300 g Gamberetti  
300 g cozze  
1/2 Bicchiere Cognac  
1 Bicchiere Vino Bianco  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
Burro  
Aglio  
Prezzemolo  
Sale  
Pepe

### **Procedimento**

Scaldate mezzo bicchiere d'olio e aggiungeteci un trito di aglio e prezzemolo, i calamari e le cozze. Dopo qualche minuto aggiungete il vino e un po' d'acqua e portate a cottura. Cuocete a parte i gamberetti, che avrete già sgusciato, in acqua e una noce di burro. Fate evaporare tutta l'acqua, aggiungete il cognac e fate fiammeggiare. Uniteli ai calamaretti e cozze e aggiungete sale e pepe. Cuocete gli spaghetti al dente e conditeli con la salsa preparata.