

---

# Linguine con cozze e sugo di gamberi

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un ottimo primo di mare facile da fare ma di sicura riuscita, saporito, profumato, fresco, con triplo concentrato di pomodoro e sedano al posto del prezzemolo. Dal blog [La piccola casa](#)**

Chi mi segue da un po' di tempo ormai conosce la mia particolare dedizione ai muscoli, ovvero le cozze. Sono un frutto di mare che da buon genovese adoro, mi piace prepararli in tutti i modi possibili e son sempre alla ricerca di ricette particolari. Ho quindi pensato di preparare un buon primo con le cozze, volevo però dare un tocco personale invece di fare il classico piatto allo scoglio, ho pensato quindi di tritare al coltello un po' di gamberi e dare un po' di colore e sapore con del triplo concentrato di pomodoro (che fa anche bene per il licopene contenuto). Al posto del prezzemolo ho optato per un trito di foglie di sedano, trovo che diano più freschezza e profumo. La ricetta era pronta, bastava mettersi ai fornelli e preparare il tutto, mentre cuoceva la pasta ho preparato il sugo e poi via nei piatti. Il gusto? Era proprio quello che mi aspettavo, saporito, profumato, fresco, un ottimo primo di mare facile da fare ma di sicura riuscita.

Ecco quindi la ricetta per questo gustosissimo primo:

## **Ingredienti per due persone:**

160 grammi di linguine  
300 grammi di muscoli cozze  
150 grammi di code di gambero pulite  
alcune foglie di sedano  
un cucchiaino di triplo concentrato di pomodoro  
basilico  
sale  
peperoncino (a piacere)  
olio evo

Pulire per bene le cozze, eliminando sotto acqua corrente le incrostazioni e le barbette. Mettere su l'acqua salata per la pasta, quindi cuocerle le linguine secondo il tempo di cottura. Nel frattempo far aprire in padella le cozze con un po' di vino bianco secco e sgusciarle, filtrare quindi il liquido di cottura, versare un po' nella padella e aggiungere qualche cucchiaino d'olio evo. Tritare le code di gambero con un coltello e farle andare nella padella insieme al concentrato di pomodoro, aggiustare di sale e quando la pasta è pronta (al dente, mi raccomando) scolarla e spostarla nella padella, aggiungere le cozze sgusciate e un po' di trito di foglie di sedano e a piacere un peperoncino a pezzetti. Far saltare il tutto per un paio di minuti, quindi servire al centro del piatto e decorare con un ciuffetto di basilico fresco.

Buon appetito a tutte e tutti con questa ottima pasta ai frutti di mare!

Dal blog [La piccola casa](#)

