

---

# Sauté di vongole, cozze e gamberi

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una variazione con aggiunta di sidro e menta bergamotto conferiscono un profumo e una nota dolce secca. Ottimo il risultato. Dal blog [La piccola casa](#)**

In casa nostra vongole e muscoli (anche Ginevra si arrabbia a sentirli chiamare cozze) son sempre un piatto ben accetto, in particolare al sabato a pranzo. Cerco quindi sempre di presentarli in qualche variazione diversa, come questo sauté a cui ho aggiunto anche degli ottimi gamberetti e ho aromatizzato con dell'ottimo sidro e menta bergamotto.

La ricetta è molto semplice da preparare, veloce ma davvero gustosa e profumata; il sidro apporta una nota dolce secca che ricorda la mela mentre la menta bergamotto ha un profumo davvero sorprendente, spesso la sua essenza viene usata proprio al posto di quella del bergamotto.

Il risultato come dicevo è stato davvero ottimo e non ne è avanzato nulla, anzi abbiamo anche fatto scarpetta nel sughetto avanzato nella padella... ecco quindi la ricetta per questo fantastico sauté di frutti di mare:

## Ingredienti per due persone

Una decina di gamberi  
200 grammi di vongole  
500 grammi di muscoli (cozze) di La Spezia  
menta bergamotto  
due scalogni  
mezzo bicchiere di sidro  
Olio extra vergine di oliva  
uno spicchio d'aglio  
Pepe

Mettere a bagno in acqua e sale le vongole in modo da far dare più sabbia possibile, lavare quindi per bene le cozze eliminando tutte le incrostazioni e il bisso (la barbetta). Tritare gli scalogni, quindi farli imbiondire insieme all'aglio e a un paio di cucchiai di olio extra vergine di oliva. Quando han preso colore aggiungere le vongole, le cozze e i gamberi, far andare per un minuto e bagnare con il sidro, aggiungere qualche foglia di menta bergamotto e una grattata di pepe, alzare la fiamma facendo saltare spesso, far sfumare il sidro. Appena tutte le vongole e le cozze si saranno aperte, servire al centro dei piatti, aggiungendo un ciuffetto di menta bergamotto.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)