

ESPAGUETIS AMB CLOÏSSES I GAMBES

(Alfarería Rosa)

750 g de gambes grans
1 kg de cloïsses
1 ceba mitjana picada
4 grans d'all triturats
1 manat de julivert picat
1 tomàquet
50 ml d'oli d'oliva
Sal

Reservar 12 gambes senceres i pelar la resta.

Per fer el fumet, posar les pells i els caps de les gambes en una olla amb aigua, sal, un tros de ceba, el tomàquet i un rajolí d'oli i portar a ebullició uns 20 minuts. Remenar bé tot i colar dins d'una altra olla.

Netejar sota l'aixeta d'aigua les cloïsses i posar-les en l'olla del fumet. Deixar que bulli uns 5 minuts més o fins que les cloïsses s'obrin. Treure les cloïsses i reservar a la calor.

Posar a bullir els espaguetis en una olla gran amb abundant aigua, un rajolí d'oli i sal fins que estiguin al "dente". Colar i reservar.

En una altra olla posar la resta d'oli, escalfar i tirar les gambes sense pelar, remenar uns minuts i treure. Reservar a la calor.

En aquesta olla tirar les gambes pelades i la resta de ceba picada. Remenar uns minuts i tirar-hi els espaguetis, les cloïsses, el fumet i una picada d'all i julivert. Donar unes voltes i servir acompanyat de les gambes sense pelar.