

# Menu di mare



Il nostro ospite d'onore oggi è Giuseppe, noto a tutti come Zio Giusa, ciociaro di nascita e lodigiano di adozione, che ci propone un Menu di mare: linguine con vongole e zucchine come primo piatto e filetto di rana pescatrice alla pizzaiola come secondo.

**Ingredienti per 4 persone**

## Linguine con vongole e zucchine

400 g di linguine  
1 kg di zucchine  
1 kg di vongole  
1 cipolla  
olio

Mettere le vongole in ammollo con acqua e sale per 6/7 ore e lavarle sotto l'acqua corrente prima della preparazione.

Far aprire le vongole in una padella con 1 bicchiere di acqua e tenerle da parte.

Pulire la cipolla, tagliarla finemente e soffriggerla in una padella capiente con l'olio. Non appena la cipolla inizia a dorare, toglierla dalla padella e mettere nell'olio di cottura le zucchine precedentemente tagliate a fettine.

Scolare le vongole e filtrare l'acqua di cottura con un

tovagliolo di stoffa in modo che trattenga la sabbia. Aggiungere l'acqua alle zucchine e cuocere per circa 10 minuti, in modo che formino una crema. Sgusciare metà delle vongole e lasciare l'altra metà con i gusci e aggiungerle alle zucchine cotte.



Cuocere la pasta, scolarla al dente e ripassarla qualche minuto nel condimento.



### Rana pescatrice alla pizzaiola

1 filetto di rana pescatrice (o coda di rospo), circa 1 kg

500 g di pomodorini pachino

1/2 cipolla

sale

origano

olio

Per prima cosa lavare il pesce e scolarlo dell'acqua in eccesso.

Pulire la cipolla, tagliarla finemente e soffriggerla nell'olio. Non appena inizia a dorare eliminarla e aggiungere all'olio di cottura i pomodorini tagliati a

metà, l'origano e un pizzico di sale.

A metà cottura dei pomodori pachino, aggiungere il pesce che mentre cuoce prende il sapore del condimento.

Ringraziamo Zio Giusa per aver partecipato al nostro angolo degli ospiti e lo salutiamo pubblicando la sua foto in versione Chef.



E voi cosa aspettate? Scriveteci e inviateci la vostra ricetta, vi aspettiamo nel nostro angolo degli Ospiti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)