



## Bigoli Cassopipa

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 350 g de *Bigoli*
- 1/2 kg de *Chirla*
- 1 Ud. de *Sepia*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1/2 Ud. de *Vino blanco*
- 1 Ud. de *Zanahoria, cruda*
- 1 Rama(s) de *Apio, crudo*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Pellizco(s) de *Canela, en polvo*
- 1 Pellizco(s) de *Nuez moscada*
- 1 Pellizco(s) de *Clavo, en polvo*
- 1 Pellizco(s) de *Tomillo seco*
- 1 Hoja(s) de *Laurel*
- 4 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- *Perejil, fresco*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparar los moluscos

Los moluscos tenemos que dejarlos en remojo con agua y sal al menos 3 horas antes. Yo los he dejado toda la noche en la nevera. Una vez hecho esto los lavaremos debajo del grifo y los pondremos en una olla con agua suficiente para cubrir y lo dejaremos a fuego medio tapado hasta que veamos que los moluscos se han abierto. En este momento lo colaremos reservando el agua que ha quedado. Para guardar el agua tenéis que decantarla con cuidado ya que pueden quedar restos de arena, podéis filtrarla con un colador también.

#### Paso 2 - Cocer la pasta

Pondremos una olla con abundante agua, sal y un chorrito de aceite. Cuando empiece a hervir añadiremos la pasta el tiempo indicado por el fabricante. ¡Procurad que quede al dente!

**Nota:** añadid un chorrito de aceite una vez colada para que no se os pegue.

#### Paso 3 - Preparar el sofrito (primera parte)

Picaremos a trocitos pequeños la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo. En una cazuela, preferiblemente de barro, pondremos un chorrito generoso de aceite de oliva. Cuando este caliente añadiremos el ajo hasta que quede dorado. En este momento añadiremos el resto de



verduras para rehogarlas.

### Paso 4 - Preparar el sofrito (segunda parte)

Ahora añadiremos el calamar que habremos cortado en trocitos pequeñitos, lo salteamos un par de minutos y luego añadimos el vino blanco. Al cabo de otros 2 minutos añadiremos el jugo que hemos filtrado y reservado de las chirlas, también añadiremos las especias y el laurel, bajamos el fuego y dejamos que reduzca. Cuando la salsa haya reducido añadiremos las chirlas y la salsa de tomate, lo dejamos 2 minutos más y paramos el fuego. Añadimos el perejil picado y los espaguetis previamente colados. Y esto es todo, espero que disfrutéis de este magnífico plato de la cocina Veneciana. ¡Buon appetito!